



Crème de petits pois au crumble de Comté

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la crème de petits pois

- 3 barquettes de 250 g de petits pois frais C'zon
- 20 cl de crème liquide entière
- 30 cl de lait
- sel, poivre
- cerfeuil ou coriandre frais pour la décoration

Pour le crumble de Comté

- 50 g de Comté
- 50 g de beurre mou
- 50 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- sel

1. Râper le Comté et mélanger avec la farine, le beurre mou et la poudre d'amandes.
2. Etaler cette pâte à crumble dans un plat allant au four et faire cuire 10 minutes à 200°C.

3. Pendant ce temps, cuire les petits pois à l'eau bouillante salée 10 minutes.
4. Casser la pâte à crumble à la fourchette et mettre 5 minutes au grill.
5. Casser à nouveau à la fourchette et réserver.
6. Egoutter les petits pois puis mixer avec le lait, la crème liquide, du sel et du poivre.
7. Passer à travers un chinois, goûter et rectifier l'assaisonnement.
8. Servir bien chaud accompagné du crumble de Comté, et de quelques feuilles de coriandre ou de cerfeuil ciselées.

Astuces

Vous pouvez cuire les petits pois dans de l'eau gazeuse afin qu'ils gardent une belle couleur !

Et pour une soupe plus légère, utilisez de la crème légère à la place de la crème entière.