



LES RECETTES PRO DE G&LDF

SOUPE DE FÈVES À LA MENTHE

INGREDIENTS

600g de fèves écosées
15 cl de crème liquide
1 tablette de bouillon de légumes
1 oignon
4 brins de menthe
Pincée de poivre
Pincée de sel



PROCÉDÉ

- Mettre les fèves pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Les égoutter et retirer la première peau.
- Verser dans une cocotte 1,5L d'eau bouillante avec la tablette de bouillon de légumes et émincer l'oignon pour le mélanger à l'eau pendant 10 minutes.
- Prendre une partie du bouillon et mixer les fèves avec, y ajouter la moitié de la crème, les 3 brins de menthe, un peu de poivre et de sel jusqu'à l'obtention d'un velouté onctueux.
- Ajouter par-dessus la soupe au dernier moment avant de servir un filet de crème et quelques brins de menthe.

TEMPS DE LA RECETTE



28 min

DIFFICULTÉ

