

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



10 MIN CUISSON
30 MIN AU FROID



4 p.



Crémant

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

RILLETES DE PETITS POIS SUR TARTINE DE PAIN

Ingédients

- 500 g de petits pois
- 4 feuilles de menthe
- 50 g de noix
- 3 CS d'huile de colza
- Jus de citron
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Pain de campagne

- Ecosser les petits pois. Les faire cuire à l'anglaise dans une eau bouillante fortement salée.
- A l'issue les refroidir. Les mettre dans le bol d'un mixeur avec la gousse d'ail coupée, les feuilles de menthe, le jus de citron.
- Saler, poivrer et mixer.
- Réserver au froid 30 minutes.
- Servir sur des croûtons légèrement toastés.