Soupe de petits pois à la menthe

Une soupe vert tendre, fraîche et parfumée à la menthe, prête en moins de vingt minutes. Les petits pois surgelés font parfaitement l'affaire.

4 personnes	5 min préparation	15 min cuisson	20 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 600 g de petits pois surgelés
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de huile d'olive
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 10 feuilles de menthe
- 2 c. à soupe de crème fraîche

Préparation

1. Mettre l'oignon et l'huile dans le bol et hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir l'oignon.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter les petits pois, l'eau et le bouillon, puis cuire.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter la menthe et mixer.
   1 min / vitesse 10
5. Servir avec une cuillerée de crème fraîche.

Le conseil de Tiha
Ajoute la menthe en fin de cuisson seulement, pour garder sa couleur et son parfum.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.