Finger food

Crème de petits pois relevée au wasabi en cuillère

20 min	10 min	10 min	0	60
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 200 g **Petits pois**
- 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 c. à café **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Wasabi**
- 1 pincée(s) **Sucre semoule**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la crème de petits pois relevée au wasabi

1. Mettre une casserole d'eau salée sur feu vif.
2. Cuire les petits pois à l'anglaise une dizaine de minutes en vérifiant la cuisson qui va notablement changer selon la taille des petits pois.
3. Quand ils sont cuits, les passer sous l'eau froide et bien les égoutter.
4. Les passer sous l'eau froide permet de stopper la cuisson.
5. Dans le mixeur, mettre les petits pois, la crème, l'huile d'olive, le wasabi et le sucre.
6. Le wasabi est très fort, il vaut donc mieux en mettre très peu, une pointe de couteau, et ajuster ensuite au goût.
7. Saler si nécessaire.
8. Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
9. Utiliser une poche à douille pour répartir la crème dans les cuillères. A défaut, utiliser une cuillère.

Étape 2

Dressage

1. Au moment de servir, décorer éventuellement avec quelques graines de sésame ou de graines de sésame au wasabi.