



Finger food

Crème de petits pois relevée au wasabi en cuillère



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

60

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.