



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

Étape 1

Préparation de la crème de petits pois relevée au wasabi

- 1 Mettre une casserole d'eau salée sur feu vif.
- 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.
- 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.
- 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.
- Utiliser une poche à douille pour répartir la crème dans les cuillères. A défaut, utiliser une cuillère.

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 2

Dressage

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