

## Crème de petit pois coriandre citron vert (recette pour 4 personnes)



### Ingrédients :

- 1 kg de petits pois non écosés (ou 500 g de petits pois écosés)
- 1 oignon
- 1 c à s d'huile d'olive
- 1,5 l d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- ½ bouquet de coriandre fraîche
- 1 citron vert

### Préparation :

- Ecosser les petits pois.
- Ciseler l'oignon. Dans une grande casserole, mettre à suer l'oignon dans un fond d'huile d'olive (sans coloration).
- Ajouter ensuite l'eau et le cube de bouillon de légumes. Laver la coriandre et réserver 2 branches.
- Ciseler grossièrement le reste de la coriandre et la plonger dans le bouillon.
- Porter à ébullition puis verser les petits pois. Laisser cuire 25 min.
- Mixer soigneusement au mixeur plongeant. Laisser refroidir puis placer au frais.
- Laver, sécher puis zester le citron vert (râper la partie verte et très parfumée de l'écorce avec une râpe manuelle ou un zesteur).
- Servir la crème de petit pois dans des verrines puis parsemer de zestes de citron vert.

