

Soupe glacée de petits pois au Comté

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de petits pois surgelés
- 200 g de Comté taillé en petits dés
- 1 oignon blanc émincé
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 L d'eau
- 10 cl de crème entière
- Sel, poivre du Sichuan



Préparation

- > Faire bouillir l'eau et le bouillon de volaille dans une grande casserole. Ajouter l'oignon émincé et les petits pois, puis cuire 10 minutes.
- > A la fin de la cuisson, saler, poivrer, et mixer très finement, puis passer au chinois pour obtenir une soupe très lisse. Remettre à feu doux et incorporer les dés de Comté et la crème? Mixer de nouveau très finement, et réserver au froid deux heures au minimum. Servir bien frais avec quelques sucettes au Comté.
- > Pour 12 sucettes : 100 g de Comté, 20 g de farine, poivre du Sichuan et 12 piques en bois. Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Mélanger les ingrédients et confectionner de petits tas avec un cercle de cuisine sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Aplatir chaque tas et placer les piques en bois au centre, puis enfourner 5 minutes environ. Laisser refroidir avant de décoller les sucettes délicatement, puis les placer sur du papier absorbant.

Conseil

Cette recette pour enfants s'accompagne volontiers de kéfir.

Bon appétit !