



SOUPE DE PETITS POIS MENTHE AMANDE



Pour 6 personnes : 6 belles langoustines décortiquées ou à défaut 6 grosses gambas crues, feuilles de menthe, 3 feuilles de brick.

La soupe : 180g de petits pois frais écosés, 180g de petits pois surgelés, 60g de cosses de petits pois, 300g de consommé de volaille infusé avec 6 feuilles de menthe, 1 pincée de sucre, 30g d'huile d'olive, 90g de pâte d'amande 50/50.

Faites cuire les petits pois et les cosses à l'anglaise avec la pincée de sucre, égouttez, ajoutez le consommé, l'huile et la pâte d'amande. Mixez et chinoisez.

Le cappuccino : 150g de lait, 60g de crème fleurette, 90g de pâte d'amandes 50/50. sel, poivre, noix muscade.

Faites bouillir le lait et la crème, Ajoutez la pâte d'amande, assaisonnez, mixez et chinoisez. Versez dans le siphon et ajoutez 1 ou 2 cartouches de gaz selon sa taille.

Les langoustines ou gambas : Enveloppez une queue de langoustine ou une gambas crue avec une feuille de menthe. Roulez le tout dans une 1/2 ou 1/3 de feuille de brick badigeonnée de beurre clarifié, collez et dorez le dessus au jaune d'oeuf puis cuire 3 mn au four à 200°.

Finition : dans une verrine versez la soupe de petits pois, recouvrir avec le cappuccino amande, accompagnez de la queue de langoustine

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr