



BISCUITS DE PARMESAN ET PETITS POIS CROQUANTS



Les biscuits au parmesan :125g de beurre pommade, 125g de farine, 125g de parmesan frais râpé maison, 1/2 œuf.

Mélangez le beurre pommade avec le parmesan à la cuillère en bois ou à la feuille du robot, ajoutez la farine et l'œuf. Quand la pâte est homogène, mettez-la sur une feuille guitare ou entre 2 feuilles de papier cuisson et étalez-la finement. Réservez 2 bonnes heures au congélateur. Préchauffez le four à 160°. Découpez à l'emporte pièce des cercles de 5/6cm de diamètre et enfournez pendant 8 min. Réservez dans une boîte en fer jusqu'à l'utilisation.

La purée de petits pois : 100g de petits pois du marché - poids net écosés- 2cs d'huile d'amande ou de noisettes, sel.

Faites cuire les petits pois 3min à l'eau bouillante salée, mixez-les aussitôt avec l'huile et le sel pour obtenir une purée épaisse et lisse.

La finition : 300g net de petits pois écosés, **QS** de feuilles de menthe fraîche, 1cs d'huile d'amande ou de noisette, 1cs de vinaigre balsamique ou de mélasse de grenade, sel de Maldon.

Faites cuire très rapidement -1min pour les garder croquants- les petits pois frais à l'eau bouillante salée, plongez-les aussitôt dans de l'eau avec des glaçons pour stopper la cuisson et fixer la chlorophylle puis égouttez-les.

Tartinez les disques de biscuits au parmesan avec un peu de purée de petit pois, recouvrez avec les petits pois entiers. Parsemez de feuilles de menthe ciselées, assaisonnez chaque biscuit avec une goutte de balsamique puis une goutte d'huile d'amande. Salez avec du sel de Maldon.