

CORNET CRÈME DE POIS CASSÉS ET D'ORTIE



Ingédients pour 8 cornets

Ingédient	Quantité
Feuilles de brick	4 (cornet)
Huile d'olive	(cornet)
herbes aromatiques	(optionnel)
pois cassés	150 gr (crème)
Ortie	1 grosse poignée (crème)
ail	1 gousse (crème)
cumin moulu	1 càc (crème)
piment d'espelette	0.50 càc (crème)
d'huile d'olive	110 ml (crème)
eau froide	10 ml (crème)
fleurs comestibles	(déco)

Préparation

1. Préparation cornets Prechauffer le four à 160 ° Couper les feuilles de brick en 2 Badigonner les d'huile des 2 côtes. Placer le moule à cornet sur la pate et rouler en serrant bien. Disposer les sur la plaques du four de façon a ce qu'ils restent en place Enfourner 10 min au four
2. Préparation crème Cuire les pois cassés dans un grand volume d'eau froide non salée pendant 40 min Filtrer et mixer avec les orties crues, l'ail, les épices, le sel en ajoutant progressivement de l'huile d'olive Gouter et rectifier (orties et épices)
3. Montage Utiliser une poche à douille et décorer avec des perles végétales (voir recette perles végétales - facultatif)