

# GASPACHO DE PETITS POIS ET PIMPRENELLE.



## Ingrédients pour 6 verrines ou verres sur pied

Ingrédient	Quantité
petits pois	600 gr (Frais ou congelés)
Pimprenelle	60 gr (Feuilles)
yaourt grec	180 gr
Cacahuètes non salées	60 gr
ail	1 gousse
Jus de citron vert	2 càs
Huile d'olive	1 càs
Glaçons	6 (Avec ou sans pimprenelle insérée)
sel et poivre	

## Préparation

1. Plonger 5 min les petits pois dans l'eau bouillante salée puis égoutter.

---

---

2. Eplucher la gousse d'ail et l'émincer.

---

---

3. Effeuille la pimprenelle et la laver.

---

---

4. Mixer la pimprenelle avec les petits pois, l'ail et la yaourt.

---

---

5. Ajouter le jus de citron.

---

---

6. Mixer, saler et poivrer.

---

---

7. Mettre la préparation au frigo. ( plus la préparation sera froide, plus le goût de concombre de la pimprenelle s'intensifiera)

---

---

8. Au moment de servir, répartir la préparation dans un verre sur pied ou verrine.

---

---

9. Placer le glaçon au coeur de la préparation et garnir le pourtour de pimprenelle et cacahuètes concassées.

---

---

10. Bonne dégustation!

---

---