

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. Effeuillez 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!
