



Collations

Crostini aux radis et à la purée de pois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes petits pois (surgelés)
4 cuillères à soupe de ricotta
1 gousse d'ail
2 cuillères à café de jus de citron
1 cuillère à café de menthe (hachée gros)
4 radis (en fines tranches)
1 baguette (en tranches de $\pm 2,5$ cm)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Blanchissez les petits pois 2 minutes dans de l'eau salée. Rincez-les sous l'eau froide. Mettez ensuite dans un mixeur 200 g de petits pois avec la ricotta, le jus de citron, la menthe et 1 cs d'huile d'olive. Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et salez et poivrez.

Badigeonnez les petites tranches de pain des deux côtés avec l'huile d'olive. Saupoudrez d'un peu de sel et rôtissez-les dans une poêle. Frottez-les ensuite avec la gousse d'ail. Répartissez la purée de pois sur les crostini et terminez avec les feuilles de rucola, les tranches de radis et le surplus des petits pois.

