



Soupes

Potage aux pois et au crabe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes crabe (d'une canette, égoutté)
1 cuillère à soupe de cresson (des feuilles)
500 grammes petits pois (congelés)
1 litre de bouillon de légumes
1 cuillère à soupe de beurre
poignée feuilles de menthe
poignée feuille de cresson
herbes fraîches (mix)
1 échalote (haché fin)
1 décilitre de crème
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez prudemment le cresson alénois, le cresson et les fines herbes. Étuvez l'échalote dans le beurre. Gardez à part 1 cuillère à soupe de petits pois. Ajoutez le reste à l'échalote et versez le bouillon dessus. Laissez cuire environ 15 minutes et ajoutez alors la menthe.

Mixez la soupe et passez-la dans un chinois. Chauffez de nouveau et assaisonnez. Partagez le crabe et le mix de fines herbes dans les assiettes. Versez le potage autour. Terminez avec des gouttes de crème et les petits pois mis de côté.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Passoire

