



Purée de petits pois

Ingrédients :

PETITS POIS CONGELÉS CRUS 750 G
BEURRE 100 G
SEL, POIVRE

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Petits pois	750 g	Insérer dans la cuve	 80°C	3500 tr/min	2 min	Fermé	
2	Beurre	100 g	Ajouter	 80°C	100 tr/min	13 min	Ouvert	
3	Sel Poivre			-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez rajouter un trait de crème ou de beurre pour la rendre plus onctueuse. Le fait d'utiliser des petits pois congelés fixe la chlorophylle et il n'y a pas besoin de blanchir au préalable les petits pois (temps de préparation et de manipulation diminués => gains de temps).

