












# Velouté de petit pois à la menthe

## INGRÉDIENTS

	Petit pois à écosser :	1 kg
	Pommes de terre :	200 à 300g
	Branche de céleri ou poireau (facultatif) :	1
	Oignon :	1
	Menthe :	Quelques tiges
	Huile neutre (tournesol, colza) :	1 cuillère à soupe

## PRÉPARATION

-  Écosser les petits pois, peler les pommes de terre et couper - les en dé. Laver le poireaux / céleri et couper en tronçons. Émincer l'oignon et effeuiller la menthe.
-  Faites chauffer l'huile et mettez-y l'oignon, le poireau / céleri, et les queues de menthe à suer doucement, à couvert, pendant 5 minutes.
-  Verser 1 litre d'eau et porter à ébullition. Ajouter les dés de pomme de terre. Saler, poivrer et couvrir. Au bout de 15 minutes, quand la pomme de terre est presque tendre, ajouter les petits pois et les feuilles de menthe.
-  Laisser encore frissonner quelques minutes à couvert. Quand les petits pois sont bien cuits, récupérer les tiges de menthe, et mixer bien.
-  Servir de suite, garni de quelques feuilles de menthe, ou servir froid.