

## Recette Entrée



# Crème de petits pois et crumble au Comté

### Ingrédients : (4 personnes)

Pour la crème de petits pois :

- 3 barquettes de 250 g de petits pois frais Czon
- 20 cl de crème liquide entière
- 30 cl de lait
- sel, poivre
- cerfeuil ou coriandre frais pour la décoration

Pour le crumble de Comté :

- 50 g de Comté
- 50 g de beurre mou
- 50 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- sel

### Préparation :

- 1 Râper le Comté et mélanger avec la farine, le beurre mou et la poudre d'amandes.
- 2 Etaler cette pâte à crumble dans un plat allant au four et faire cuire 10 minutes à 200°C.
- 3 Pendant ce temps, cuire les petits pois à l'eau bouillante salée 10 minutes.
- 4 Casser la pâte à crumble à la fourchette et mettre 5 minutes au grill.
- 5 Casser à nouveau à la fourchette et réserver.
- 6 Egoutter les petits pois puis mixer avec le lait, la crème liquide, du sel et du poivre.
- 7 Passer à travers un chinois, goûter et rectifier l'assaisonnement.
- 8 Servir bien chaud accompagné du crumble de Comté, et de quelques feuilles ciselées de coriandre ou de cerfeuil .

### Astuces

**Vous pouvez cuire les petits pois dans de l'eau gazeuse afin qu'ils gardent une belle couleur !  
Et pour une soupe plus légère, utilisez de la crème légère à la place de la crème entière.**