

Crème de petits pois au Pouligny-Saint-Pierre



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

1 kg de petits pois frais
25 cl de crème liquide
25 cl de lait
1 [Pouligny-Saint-Pierre](#)
1/2 botte de cerfeuil
Sel et poivre

Préparation

Epluchez les petits pois. Faites-les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Lavez, essorez et ciselez le cerfeuil. Mixez ensemble les petits pois, le lait, la crème liquide, le sel et le poivre.

Retirez la croûte du Pouligny-saint-pierre et faites des copeaux à l'aide d'un couteau économique. Réchauffez la crème de petits pois versez-la dans les assiettes; disposez les copeaux de chèvre à la surface et saupoudrez de cerfeuil, servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.