



CREME DE PETITS POIS ET AMANDES



Ingrédients pour 2 personnes : 1 pomme de terre moyenne (environ 160gr), 1 carotte moyenne (environ 70gr), 150gr de petits pois surgelés, 1/2 échalote, 1 c. à soupe d'huile d'olive de Nice AOP + pour servir, 400ml de bouillon de légumes, 2 c. à café de crème fraîche, une poignée d'amandes.

Pelez la pomme de terre et la carotte, puis coupez-les en petits dés. Hachez l'échalote et faites-la revenir dans une casserole avec la cuillère d'huile d'olive. Ajoutez la pomme de terre, la carotte et les petits pois. Mélangez, puis versez le bouillon et couvrez. Portez à ébullition, baissez le feu et cuisez pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Pendant ce temps, grillez les amandes à sec dans une poêle bien chaude. Réservez. Quand la soupe est prête, mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant et répartissez la crème homogène dans 2 assiettes creuses. Versez la crème fraîche, les amandes grillées et terminez avec un filet d'huile d'olive.