



INSTANT GOURMAND



Crème glacée de petits pois à la cardamome



Pour 2 personnes :

- 250g de petits pois congelés ou frais écosés
- 50cl de bouillon de volaille (eau + ½ bouillon cube)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Une dizaine de capsules de cardamome
- sel

Ouvrir les capsules de cardamome, récupérer les graines et les broyer dans un mortier. Cuire les petits pois avec les graines de cardamome broyées dans le bouillon. Ajouter la crème fraîche et mixer avec un mixer plongeant. Ajouter de l'eau si vous souhaitez une crème plus liquide. Saler et placer au frais. Servir glacé.