



Une recette en collaboration avec le chef Marc Souton

VELOUTÉ DE POIS CARRÉS

Pour 10 personnes

PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON : 9 MIN

TOTAL : 19 MIN



Ingrédients

- 900 g de pois carrés surgelés
ALIGERMA
- 200 g de purée de tomate
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 branches de céleri
- sel et poivre
- 150 cl de bouillon de légumes

Préparation

1. Émincer l'ail, les oignons, les carottes et le céleri branche
2. Faire revenir le tout dans de l'huile d'olive
3. Ajouter la purée de tomate, le sel, le poivre et le bouillon de légumes
4. Faire cuire pendant 5 minutes, puis incorporer les pois carrés surgelés ALIGERMA pour les 4 dernières minutes
5. Mixer le tout au blender