



GUACAMOLE DE PETITS POIS

INGREDIENTS

500g de petits pois
1 litre de bouillon de légumes
1 cac d'une épice espagnole (type paprika)
1 cas d'huile d'olive
1 à 2 cas de jus de citron
40g d'échalotes
100g de fromages frais de brebis ou de chèvre

INSTRUCTIONS

Faire cuire les petits pois dans le bouillon de légumes. Egouttez les petits pois. Versez les petits pois dans le bol d'un mixeur et ajoutez les épices, l'huile d'olive, le jus de citron, les échalotes préalablement hachées et le fromage frais. Mixez, rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais. Servir avec des croutons ou des tortillas.