

Salade fraîche de petits pois, radis et feta

- 200 g de petits pois frais écosés
- Une dizaine de radis
- 100 g de feta émiettée
- Quelques feuilles de menthe
- Huile d'olive, citron, sel, poivre

Blanchir les petits pois 2-3 minutes dans l'eau bouillante salée, puis les plonger dans l'eau froide. Couper les radis en fines rondelles. Mélanger tous les ingrédients, assaisonner avec jus de citron, huile d'olive, sel, poivre et menthe ciselée.

Velouté de cosses de petits pois à la menthe

- 500 g de cosses de petits pois
- 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 75 cl de bouillon de légumes
- Quelques feuilles de menthe
- Crème fraîche (optionnel)



Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la pomme de terre en cubes et les petits pois. Couvrir avec le bouillon. Cuire 15-20 minutes, mixer avec la menthe fraîche. Ajouter un peu de crème si souhaité.