

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MOUSSE DE PETITS POIS AU WASABI**

**Pour 10 personnes :**

**375g petits pois frais écosés - 150g ricotta - 1/2 bouquet de ciboulette - 2 càc wasabi - sel - poivre -**

**Cuire dans l'eau bouillante non salée les petits pois pendant 8 minutes. Les rafraîchir abondamment sous l'eau froide, les égoutter.**

**Dans un blender ou au mixeur plongeant les réduire en purée. Les passer au tamis si mixer avec le mixeur plongeant. Fouetter la ricotta avec sel et poivre. Y incorporer la purée avec le wasabi. Mélanger, goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Placer la mousse dans une poche. Entreposer au réfrigérateur bien fermée.**

**Nettoyer la ciboulette, la sécher. Ciseler puis garder dans une boîte hermétique au réfrigérateur.**

**Au moment du service remplir les verrines. Parsemer de ciboulette ciselée. Ajouter un grain de poivre rose (facultatif).**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr