

Velouté de petits pois à la mozzarella



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

J'ai opté pour cette recette afin d'utiliser mes petits pois du jardin, congelés l'été dernier. La mozzarella donne un côté onctueux à cette soupe très douce en bouche.

Ingrédients

- 500 g de petits pois
- 1 boule de mozzarella
- 1 oignon
- quelques feuilles de salade
- 2 pommes de terre
- 1 cube de bouquet garni
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

- 1 Dans un faitout, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajouter les feuilles de salade, les pommes de terre coupées et les petits pois.
- 2 Recouvrir d'eau. Ajouter un cube "bouquet garni".
- 3 Faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes.
- 4 Mixer en ajoutant la mozzarella coupée en dés jusqu'à ce que le potage soit bien homogène. Ajouter éventuellement un peu d'eau s'il est trop épais. Rectifier l'assaisonnement.
- 5 Vous pouvez éventuellement filtrer pour obtenir une soupe parfaitement lisse.
- 6 Suggestion : ce velouté peut être présenté en verrine pour un apéritif dinatoire.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

