



Glace aux petits pois

PETIT POIS CACHE - Les petits pois ne se cachent pas seulement sous les matelas des princesses mais aussi dans les glaces ! Doux et sucrés, leur goût délicat vous étonnera au dessert.



Difficile



4 personnes



20 min



30 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

3 gros oeufs
100 g de sucre
30 cl de lait entier
20 cl de crème liquide entière
500 g de petits pois frais ou surgelés
Une dizaine de feuilles de menthe

Étape 1

Faites cuire les petits pois 8 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les puis plongez-les dans de l'eau glacée pour qu'ils restent bien verts.

Étape 2

Préparez une crème anglaise. Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre. Portez à ébullition le lait et la crème. Ajoutez en filet dans les jaunes, puis reversez dans la casserole. Faites cuire à feu doux, sans porter à ébullition, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Étape 3

Ajoutez les petits pois et les feuilles de menthe. Mixez à l'aide d'un blender, filtrez. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.

Étape 4

Versez dans une sorbetière et laissez prendre selon les instructions du fabricant. Servez dans des cornets.