

## PANACOTTA de PETIT POIS

### Ingrédients :

½ bouquet de feuilles de menthe  
6 feuilles de gélatine (12g)  
600g de petit pois surgelés ou frais écosés  
400g de crème liquide entière  
300g de ricotta  
Sel poivre

### Préparation :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide

Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes et égoutter

Prélever 3 cuillères à soupe de petit pois (pour la décoration)

Faire chauffer la crème liquide et la ricotta jusqu'à dissolution du fromage, y ajouter les petits pois, la menthe ciselée et assaisonner

Faire chauffer 8 à 10 minutes

Mixer le tout très fin dans un blender

Ajouter la gélatine à la préparation en la faisant bien dissoudre

Verser la préparation dans des moules ou des verrines, décorer de petits pois et mettre au réfrigérateur pendant 6 heures

Au moment de servir :

Démouler et servir avec un coulis ou une émulsion de tomates et des graines germées de poireaux