

SOUPE DE PETITS POIS ONCTUEUSE



INGRÉDIENTS

4 

- 2 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de crème fraîche
- 300 g de petits pois
- 20 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 20 demi-gambas
- 5 g de Parrillada aio e lemone Bresc
- 1 dl de lait
- 5 g de purée organic garlic Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Porter le bouillon, la crème et l'ail haché à ébullition. Retirer la casserole du feu et y verser les petits pois. Laisser refroidir et mixer au blender. Assaisonner avec le poivre et le sel et tamiser dans une passoire ronde fine. Faire cuire les crevettes et les assaisonner avec l'aio e lemone. Fouetter le lait avec la purée d'ail organique afin d'obtenir une mousse. Servir la soupe dans un bol et garnir avec les gambas frites et la mousse à l'ail.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail espagnol fraîchement haché 450g



Parrillada Aio e Lemone 450g



Purée d'ail bio 325g