

# Soupe de cosses de petit pois



4 PERS.



1h30

Difficulté



## Ingredients



1? Équeutez et retirez le filament des cosses, et lavez ?les. Réservez les pois pour une autre recette.

2? Faites revenir dans un fond d?huile l?oignon et l?ail émincés.

3? Ajoutez les cosses et laissez suer quelques minutes.

4? Déglacez au vin blanc et laissez cuire 1 minute.

5? Préparez un bouillon avec des aromates et recouvrez-en les cosses. Laissez mijoter 30 minutes.

6? Mixez la soupe jusqu?à ce que les cosses soient en morceaux.

7? Filtrez la dans un moulin à légumes ou une passoire fine.

8? Enfin, assaisonnez à votre goût (sel, poivre, muscade?)

A déguster chaud ou froid (avec quelques feuilles de menthe!).