



Stoemp d'été



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (à chair farineuse)

sel

250 grammes de petits pois (surgelés ou frais)

100 grammes de beurre (ou huile d'olive)

poivre

1 bouquet de menthe fraîche

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre, et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez 200 g de petits pois. Égouttez.
- 2.** Remettez les pommes de terre et les petits pois dans la casserole, et ajoutez-y le beurre, le poivre et une pincée de sel. Réduisez le tout en une purée grossière.
- 3.** Incorporez les petits pois restants et les feuilles de menthe finement hachées.