CRÈME DE PETITS POIS À LA VERVEINE ET TARTINES AUX FILETS DE MAQUEREAUX

INGRÉDIENTS

- Filets de maquereaux frais
- 250g de petits pois frais cuits
- 1 bouteille de muscadet
- 4 tranches de pain de campagne grillées
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 échalote
- ½ botte de verveine fraiche
- 50cl de crème fraiche
- 50g de beurre
- Sel aux algues ou autre et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Couper la moitié de l'oignon, l'échalote et la carotte en rondelles.

Les verser dans une casserole avec le vin. Saler et poivrer.

A la 1ère ébullition, recouvrir d'un film et mettre au frais.

Disposer les maquereaux dans un plat et recouvrir du vin frais.

Faire revenir l'autre ½ oignon, ajouter la crème fraiche, puis la verveine. Laisser bouillir et ajouter les petits pois. Saler.

Après 3mn de cuisson, mixer et laisser refroidir.

Poser les filets de maquereaux sur les tranches de pain.

Verser la crème de petits pois dans une assiette creuse, poser par-dessus les tartines aux filets de maquereaux.