**Purée aux petits pois**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de petits pois écossés**  
**(frais ou surgelés)**  
**- 4 échalotes**  
**- quelques feuilles vertes de laitue**  
**- 1 bouquet garni**  
**- 200 g d'eau**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- quelques feuilles de menthe (facultatif)**

Éplucher et hacher grossièrement les échalotes.  
Mes mettre dans le bol de Momo avec une cuillerée à soupe d'huile.  
Mixer **5 secondes à vitesse 5**.  
Racler les parois du bol avec la spatule.  
Régler **2 minutes à 100° à vitesse 2**.  
Ajouter les petits pois, la laitue découpée en fines lanières,l'eau, le bouquet garni, du sel et du poivre.  
Régler **40 minutes à 80° fonction sens inverse, vitesse mijotage**.  
En cours de cuisson, ouvrir et racler les parois avec la spatule.  
Lorsque les légumes sont cuits, retirer le bouquet garni.  
Ajouter éventuellement quelques feuilles de menthe et mixer pendant   
**quelques secondes à vitesse 7**.  
Passer au tamis pour retirer les peaux des petits pois.  
Vérifier l'assaisonnement.  
On peut rajouter un peu de crème si la purée est trop épaisse.  
Servir bien chaud.