**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.