

GASPACHO DE PETITS POIS À LA MENTHE **ET MOUILLETES AUX GRAINES DE SÉSAME** **(Recette de Jacques & Laurent POURCEL)**

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de petits pois frais écosés
65 g de farine Type 55
2 œufs entiers
25 g de graines de sésame
1 quarantaine de feuille de menthe (*poivrée de préférence*)
50 g de gruyère râpé
40 g de beurre
5 cl de crème liquide
50 cl de bouillon de volaille froid
10 cl d'huile d'olive
Huile d'arachide pour friteuse
QS sel et poivre

Dans une grande casserole, porter 2 litres d'eau à ébullition et ajouter 60 g de sel. Lorsque l'eau bout, ajouter 300 g de petits pois frais écosés et compter 3 minutes de cuisson. Rafraîchir ensuite les petits pois dans de l'eau bien froide, afin de préserver leur couleur. Dès qu'ils sont bien froids, bien les égoutter.

Mettre les petits pois dans le bol d'un mixeur. Ajouter une trentaine de feuille de menthe poivrée de préférence (*éviter de les laver si elles ne sont pas sales*) et 50 cl de bouillon de volaille froid, puis mixer 30 secondes environ. Verser ensuite 10 cl d'huile d'olive, saler et poivrer à votre goût, ajouter 5 cl de crème liquide et mixer. Passer ce gaspacho de petits pois à la menthe dans un chinois ou une passoire très fine, puis le réserver au réfrigérateur.

Faire la pâte à choux. Porter dans une casserole 125 g d'eau à ébullition. Lorsque l'eau bout, ajouter 1 pincée de sel, 40 g de beurre bien froid et le laisser fondre. Hors du feu, ajouter 65 g de farine en pluie tout en mélangeant bien avec une spatule en bois. Dessécher ensuite énergiquement sur feu doux cette pâte afin de faire évaporer l'eau, elle doit se décoller des parois de la casserole, compter environ une minute, puis retirer la casserole du feu. Incorporer ensuite, hors du feu, deux œufs entiers, un par un, en continuant à travailler vigoureusement toujours avec une spatule en bois, il faut obtenir une pâte homogène, bien lisse. Puis incorporer à cette pâte à choux successivement 50 g de gruyère râpé, et 25 g de graines de sésame.

Mettre cette pâte à choux dans une poche, à douille unie. Dans une friteuse d'huile d'arachide préchauffée à 160/180°, faire tomber des petits bâtonnets de pâte à choux de la longueur d'une grande frite, les couper à l'aide d'un couteau, faire 4 à 5 mouillettes par personne. Une précaution : tremper la lame du couteau dans de l'eau chaude afin qu'elle ne colle pas à la pâte. A défaut de poche s'aider de petites cuillères à café pour faire des quenelles. Compter 2 à 3 minutes de cuisson, il faut que les mouillettes soient bien dorées, puis les égoutter sur du papier absorbant et les saler. Il est possible de faire ces mouillettes 1 heure à l'avance et de les réchauffer au four juste avant de les déguster.

Servir cette crème de petits pois en gaspacho à la menthe, bien froide, glacée. La dresser dans des bols bien froids individuels, disposer sur chaque crème 2 à 3 feuilles de menthe (*éviter de les laver si elles ne sont pas sales*), et l'accompagner des mouillettes aux graines de sésame chaudes.