

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 (*700 g non 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
2 litres d'eau et 60 g de sel
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, plonger les 300 g de petits pois frais écosés. Compter 3 à 4 minutes de cuisson. Rafraîchir les petits pois dans de l'eau très froide (*avec des glaçons*) afin de préserver leur couleur. Dès qu'ils sont bien froids, 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. Mixer le tout durant environ 30 secondes. Verser ensuite 10 cl d'huile d'olive, saler et poivrer à votre goût, ajouter 5 cl de crème liquide et mixer à nouveau. Passer ce gaspacho de petits pois à la menthe dans une passoire très fine et le verser dans une bouteille en verre au large goulot. Le réserver au réfrigérateur.

Faire la pâte à choux. Dans une casserole, porter 125 g d'eau à ébullition. Lorsqu'elle 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 avec cette spatule cette pâte sur feu doux afin de faire évaporer l'eau. Elle doit se décoller des parois de la casserole au bout d'une minute. Retirer alors la casserole du feu et incorporer ensuite un par un, les deux œufs entiers, en continuant à travailler vigoureusement avec la spatule en bois. Il faut obtenir une pâte homogène bien lisse. Enfin, incorporer successivement à cette pâte à choux 50 g de gruyère râpé et 25 g de graines de sésame. Mettre cette pâte à choux dans une poche munie d'une douille unie de 12 mm.

Dans une friteuse contenant de l'huile d'arachide préchauffée à 160/180°, faire tomber des petits bâtonnets de pâte à choux de la longueur d'une grande frite en les coupant à l'aide de ciseaux. Faire 4 à 5 mouillettes par personne. Précaution à prendre : tremper les ciseaux dans de l'eau chaude afin qu'ils ne collent pas à la pâte. Compter 2 à 3 minutes de cuisson pour obtenir des mouillettes bien dorées. 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 ce "gaspacho à la menthe" bien frais mais non glacé dans des bols bien froids individuels. Disposer dessus 2 à 3 feuilles de menthe (*éviter de les laver si elles ne sont pas sales*), avec les mouillettes aux graines de sésame chaudes.