

## Purée de pois cassés

**Pour 4 personnes** : 250 g de pois cassés, 2 échalotes émincées, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil) 3 c à s crème fraîche, 1 pincée de baies roses concassées, sel, poivre du moulin

- Mettre les pois cassés dans une casserole, arroser d'1 l d'eau froide, ajouter les échalotes et le bouquet garni, saler, poivrer, porter à frémissement et laisser cuire 1 h environ.
- Retirer le bouquet garni, écraser grossièrement avec un écrase purée, incorporer la crème fraîche, saupoudrer de baies roses concassées et servir aussitôt.

