

# Crème de petits pois à la brousse rillettes de crabe

Pour 4 personnes, servir frais :

## *La crème de petits pois*

- 400 g de petits pois
- 1 oignon blanc
- 1 petite pomme de terre
- 50 g de brousse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- Sel, poivre

Écossez les petits pois.

Épluchez la pomme de terre et l'oignon et coupez-les en morceaux.

Faites blondir l'oignon en morceaux dans l'huile d'olive.

Ajoutez la pomme de terre et les petits pois Couvrez d'eau et ajoutez le 1/2 cube de bouillon.

Laissez cuire 20 min à feu doux.

Mixez avec la brousse. Salez, poivrez.

Répartissez la crème de petits pois dans de verres et ajoutez une quenelle de rillettes de crabe.

Les rillettes :

Mixez ensemble :

- 200 g de miettes de crabe
- 50 g de brousse
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée, sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe de jus de citron