

# Soupe de petits pois à la menthe, ravioles au chèvre et pépites de lard fumé

## Recette pour 4 personnes

### Description

Une recette fraîche et inventive, une entrée pour épater vos convives.

### Ingrédients

Pour la soupe

- 500 Gr Petits pois congelés
- 330 Ml Bouillon de poulet
- 2 Branche(s) Menthe
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les ravioles

- 8 Unité(s) Pâte à wonton
- 60 Gr Fromage de chèvre frais
- 25 Gr Crème 35% à cuisson
- 0.50 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour les pépites

- 120 Gr Lard fumé
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation

Temps de préparation **20.00 mins**

Mise en place

Effeuillez la menthe, ciselez l'échalote. Taillez le lard en brunoise.

Pour la soupe

Portez le bouillon à ébullition, mettez-y les petits pois, laissez reprendre l'ébullition et laissez cuire 2 minutes. Mixez au blender avec la menthe. Refroidir sur un bain de glace.

Pour les ravioles

Mélangez le chèvre, la crème et l'échalote, salez et poivrez. Badigeonnez les bords des wontons avec de l'oeuf. Répartissez le chèvre dans les wonton et pliez-les en triangle puis pressez sur les bords. Plongez-les dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 2 minutes juste avant de servir.

Pour les pépites

Faites revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et réservez sur un papier absorbant.

Pour le dressage

Servez la soupe froide dans un bol et mettez deux ravioles sur le dessus, finissez avec les pépites pour la décoration et le croustillant.

**Bon appétit!**