



Potage froid aux petits pois, fines tranches grillées de saucisse de Morteau et copeaux de Comté

Le potage

- Faire dissoudre 1 cube de bouillon aux fines herbes dans 1 litre d'eau.
- Porter à ébullition et ajouter 350g de petits pois (ils peuvent être surgelés).
- Laisser bouillir à feu doux pendant 15 min.
- Ajouter 200g d'épinards en branche, remuer jusqu'à ce qu'ils s'émiettent et mixer.
- Saler et poivrer. Laisser refroidir.
- Lorsque la soupe est bien froide, y mélanger de façon homogène 4 dl de crème et la chair écrasée et citronnée d'un avocat.
- La verser dans une bouteille thermos ou un bocal à fermeture hermétique.

Les décorations condiments

(à ajouter au moment du pique-nique) :

- Couper quelques fines tranches de saucisse de Morteau, les faire sauter à la poêle, les éponger avec de l'essuie-tout. Les mettre dans un petit ravier avec couvercle hermétique.
- Débiter de très fines lamelles de **Comté jeune (entre 8 et 12 mois)**. Les mettre dans un petit ravier avec couvercle hermétique.

Lors du pique-nique, servir le potage et le rehausser de Morteau et de **Comté**.

