

Les Petits Pois

du Chef Aurélien Poirot



Instructions:

Les petits pois ! et oui ! un peu de préparation mais le jeu en vaut la chandelle !

Dans l'univers du BBQ on pense assez vite à des grosses pièces de viandes ou alors des brochettes, des gambas, un régal mais j'aime y ajouter de la délicatesse, une petite surprise à laquelle on ne s'attend pas.

Voici une recette de petits pois grillés en cosse aux jeunes pousses de sapin Douglas.

1. A l'aide d'un petit couteau fin, ouvrir le dessus des cosse de petits pois sans les détacher.
2. Huiler légèrement l'intérieur et assaisonner.
3. Hacher quelques jeunes pousses de sapin Douglas (ces jeunes pousses sont évidemment comestibles, tendres elles se mangent fraîches ou en pickles. Petite astuce - on peut également les congeler pour s'en servir toute l'année).
4. Parsemer les petits pois de sapin haché et les griller doucement au BeeGrill pendant quelques minutes.
5. Servir avec quelques asperges, un jus d'herbes monté à l'huile d'olive, une mayonnaise citronnée ou alors en garniture d'un poisson grillé ou fumé, l'expérience est unique.