

# Petits pois vinaigrette au curry, yogourt acidulé, croquant de chips de won ton - Verson atelier virtuel

**Recette pour 2**

## Description

Simple, frais, efficace, idéal en tout temps, nous voulons simplement faire plaisir.

## L'astuce du chef

Une recette qui donne libre choix au différents piments qui peuvent entrer dans cette recette.

Des crostinis ou des Chips Tacos sont les bienvenus en remplacement des chips Won ton

## Ingrédients

### Petits pois vinaigrette

- 100 Gr Petits pois
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 0.50 Cuil. à thé Tabasco
- 1 Cuil. à thé Curry en poudre
- 0.50 Unité(s) Jus de lime
  
- Sel et poivre

### Yogourt

- 0.50 Unité(s) Jus de lime
- 75 Gr Yogourt grec nature 0%
- 1 Trait(s) Huile d'olive
  
- Sel et poivre

### Garniture

- 4 Feuille(s) Pâte à wonton
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 4 Trait(s) Huile d'olive
- 3 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Oignon vert
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Temps de repos **15 mins**

### Prévoir avant le Cours VIDÉO

## Préparations

Ébouillantez les petits pois dans une eau salée, durant 5 à 8 minutes, gouttez pour vous assurer de la cuisson. Les plonger par la suite dans une eau glacée pour garder une belle coloration verte.

Coupez des petites branches de coriandre avec des feuilles.

Pressez le jus de lime (séparez-le en deux)

### **Matériels**

2 Bols ou Saladiers

2 Cuillères à soupe

### Petit pois vinaigrette

Prendre un saladier, mettre le vinaigre balsamique blanc (ou vinaigre de cidre), l'huile d'olive et mélanger au fouet.

Ensuite y ajouter le tabasco ainsi que le curry (ou cumin).

Dans un autre saladier, mettre les petits pois cuits et ajoutez-y deux bonnes cuillères à soupe de la vinaigrette et mélanger, laissez infuser au frigo.

### Chips Won ton

Coupez les carré de pâte won ton dans sa diagonale, vous obtenez deux triangles, répétez l'opération sur toutes les feuilles.

Sur plaque avec papier cuisson, déposez les triangles délicatement, arrosez d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Placez dans le four pour 4 à 6 minutes, surveillez la coloration (juste doré).

Laissez-les refroidir sur le comptoir de la cuisine.

### Yogourt

Dans un autre saladier, versez le yogourt, ajoutez une moitié de jus de lime, sel, poivre et un peu d'huile d'olive, mélangez.

### Montage finitions

Pour le dressage, prendre un plat, mettre un peu de yogourt au centre tout en tournant pour y faire un puit et y déposer les petits pois en vinaigrette.

Ensuite, déposez les sifflets (ciselés de bien) d'oignons verts sur les petits pois.

Mettre à côté et autour les chips de won ton (8).

Saupoudrez le tout d'un peu de curry pour la couleur et terminez avec un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**