



## Verrine de petits pois, fromage frais aux olives et asperges croquantes

### Ingrédients

- g Petits pois
- g Asperges surgelées ou fraîches
- g de fromage de chèvre frais nature
- olive noire
- tomates confites
- cube de bouillon Légumes MAGGI

### Préparation

1. Faites cuire les petits pois avec 500 ml d'eau et 1 cube de bouillon 10 minutes. Mixez et placez au frais.
2. Mélangez le chèvre frais avec les olives et les tomates confites préalablement hachées.
3. Faites cuire les asperges 5 minutes dans l'eau bouillante pour les surgelées et 10 minutes pour les fraîches. Coupez-les en tronçons et placez au frais.
4. Dans chaque verrine, mettez de la crème de petits pois, le fromage frais et des asperges.

30

6 Portions

Les glucides	22.92 g
Énergie	217.54 kcal
Les graisses	10.49 g
Protéine	10.21 g