

# Crème de thé vert mentholée



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🥛 lait

*Crème fleurette infusée au thé vert et à la menthe fraîche, épaissie à la fécule. Sauce délicate et aromatique pour saumon froid ou chaud.*

France

## INGRÉDIENTS

|                                                     |        |                                         |        |
|-----------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> crème fleurette            | 100 ml | <input type="checkbox"/> fécule de maïs | 2 càs  |
| <input type="checkbox"/> thé vert en grains         | 2 càs  | <input type="checkbox"/> eau            | 100 ml |
| <input type="checkbox"/> feuilles de menthe fraîche | 5      |                                         |        |

## PRÉPARATION

1. Faire chauffer la *crème fleurette* dans une *casserole* et arrêter le feu au premier bouillon.
2. Ajouter le *thé vert en grains* et les *feuilles de menthe fraîche*. Laisser infuser 5 minutes, puis filtrer la préparation et la réserver dans la casserole, à feu doux.
3. Dans un bol, mélanger la *fécule de maïs* avec l'*eau*.
4. Verser progressivement cette préparation dans la casserole en fouettant pour épaissir la crème, jusqu'à obtenir un mélange homogène et satiné.
5. Napper le saumon froid ou chaud, parsemer de feuilles de thé ou de menthe pour décorer.