

## CREMA SAINT GERMAIN

### **Ingredienti per 10:**

kg.1 piselli  
kg.0,1 olio  
kg.0,1 cipolla  
lt. 1,5 fondo vegetale  
lt. 0,3 panna  
kg.0,3 pan carré  
kg.0,1 burro  
qb pepe bianco

### **Procedimento:**

Appassire la cipolla con l'olio e il burro, aggiungere i piselli precedentemente scottati, bagnare con il brodo e lasciar bollire il tutto per 1 circa. Aggiustare di sale e pepe.  
Al termine della cottura frullare il tutto e insaporire, legare con la panna e il rimanente burro. Nel frattempo spennellare con un poco di olio di oliva le fette di pan carré, tagliarle a quadretti ed infornarli.