

## MÉLI-MÉLO DE POMPADOUR

### **Ingrédients**

500 g de Pompadour Label Rouge 400 g de petits pois 600 g de fèves fraîches, 4 petits cœurs de sucre ½ mangue 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de vinaigre sel poivre

Faire cuire à la vapeur les Pompadour Label Rouge pendant 25 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Les éplucher puis les couper en lamelles. Écosser les petits pois et les fèves.

Les plonger séparément 3 min dans de l'eau bouillante salée. Egoutter. Retirer la membrane des fèves. Laver et essorer les cœurs de sucre. Éplucher et couper la mangue en petits cubes et en prélever l'équivalent d'une cuillère à soupe. L'écraser à la fourchette puis la passer à travers une passoire pour obtenir une crème. La verser dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre. Saler, poivrer. Emulsionner avec un petit fouet. Disposer dans un plat les feuilles de sucre, les rondelles de Pompadour Label Rouge. Parsemer avec les fèves, les petits pois et les cubes de mangue. Verser la vinaigrette dessus. Mélanger. Servir aussitôt.

© POMPADOUR LABEL ROUGE. RECETTE. DOMITILLE LANGOT. PHOTO DE MICHEL LANGOT

