

# Méli-Mélo de Pompadour Label Rouge

*Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge*

**Préparation** : 25 min | **Cuisson** : 25 min

**Pour 4 personnes**

## Ingrédients

- 500 g de Pompadour Label Rouge
- 400g de petits pois
- 600g de fèves fraîches
- 4 petits cœurs de sucrine
- 1/2 mangue
- 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de vinaigre
- Sel, poivre

## Préparation

**Faites cuire** à la vapeur les Pompadour Label Rouge pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

**Épluchez**-les puis coupez-les en lamelles.

**Écossez** les petits pois et les fèves. Plongez-les séparément 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.

**Retirez** la membrane des fèves. Lavez et essorez les cœurs de sucrine.

**Épluchez** et coupez la mangue en petits cubes et prélevez l'équivalent d'une cuillerée à soupe.

Écrasez-la à la fourchette puis passez-la à travers une passoire pour obtenir une crème. Versez-la dans un bol. Ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre. Salez, poivrez. Émulsionnez avec un petit fouet.

**Disposez** dans un plat les feuilles de sucrine et les rondelles de Pompadour Label Rouge.

Parsemez les fèves, les petits pois et les cubes de mangue. **Versez** la vinaigrette dessus.

Mélangez. Servez aussitôt.

•