VELOUTÉ GLACÉ EXPRESS AUX PETITS POIS

INGRÉDIENTS

- Sel et poivre
- 1 l de bouillon de volaille
- 750g de petits pois
- 10cl de crème fraiche
- 2 échalotes
- 25g de beurre
- Quelques feuilles de menthe fraiche

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Pelez les échalotes et hâchez-les finement.

Faire fondre le beurre dans une cocotte puis faites-y blondir les échalotes en remuant sans cesse. Ajoutez le litre de bouillon. Dès l'ébullition, ajoutez les petits pois. Laissez-les cuire 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez.

Retirez la cocotte du feu et laissez refroidir.

Ajoutez la menthe ciselée puis mixez avec un mixeur plongeur jusqu'à obtenir une préparation fine. Passez-la dans une passoire fine pour éliminer les éventuelles peaux de petits pois.

Ajoutez la crème et mélangez bien.

Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Parsemez de feuilles de menthe fraîche avant de déguster.