

Velouté glacé de petits pois

Pour 6 personnes.

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 500g de petits pois écossés*
- 1oignon*
- 10g de beurre*
- Sel & poivre*

Ustensile spécifique : une casserole, un mixer ou un blender et une poêle



Réalisation :

- Ecosser les petits pois.*
- Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée durant 20 min.*
- Faire déglacer dans une eau bien froide pour rafraîchir vite et afin que les petits pois gardent leur belle couleur verte.*
- Pendant ce temps, faire revenir un oignon émincé dans un peu de beurre.*
- Saler, poivrer.*
- Mixer le tout et garder au frais jusqu'au moment de servir.*

Servir avec un peu de crème liquide ou une chantilly au chèvre.

C'est prêt !