

Velouté de fèves & chantilly au saumon fumé

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 500g de fèves surgelées
- 60cl de bouillon de volaille réhydraté
- 2 portions de fromage fondu (Vache qui rit)
- 25cl de crème liquide entière très froide
- 100g de saumon fumé



Ustensiles spécifiques : deux casseroles, un cul de poule, un fouet électrique, un hachoir, un mixeur et des verrines.

Réalisation :

- Mixer finement le saumon fumé.
- Monter la crème en chantilly bien ferme (au fouet électrique) puis incorporer délicatement la purée de saumon.
- Mettre cette chantilly dans une poche à douille et la placer au frais.
- Ebullition des fèves 2 min. Les rafraîchir et retirer leur peau sauf si vous avez trouvé des fèves épluchées.
- Dans une casserole, porter le bouillon de volaille à ébullition puis ajouter les fèves. Laisser cuire 10 min.
- Ajouter les portions de fromage fondu dans la casserole puis mixer jusqu'à obtenir un fin velouté.
- Le répartir dans les verrines et déposer un peu de chantilly au saumon fumé sur le dessus pour une dégustation chaude.
- Ou le laisser refroidir et napper de chantilly au moment de servir.

Bon appétit !