

CAPPUCCINO DE PETITS POIS

Ingrédients (4 pers.) :

- 10 cl de crème liquide,
- 50 g de lardons fumés (facultatif),
- 800 g de petits pois frais,
- 2 échalotes,
- 10 g de beurre,
- 50 cl de bouillon de légumes,
- Sel – piment d'espolette,
- Cerfeuil.



Préparation (20mn) :

- Verser la crème liquide dans un bol puis ajouter les lardons. Mettre au frais 3-4 heures
- Ecosser les petits pois. Emincer et faire revenir les échalotes avec le beurre.
- Ajouter les petits pois, puis recouvrir le tout de bouillon et faire cuire 10 minutes.
- Egoutter les petits pois tout en gardant le bouillon.
- Mixer les petits pois en ajoutant petit à petit du bouillon jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Assaisonner le tout, puis passer au chinois – Réserver.
- Retirer les lardons de la crème, puis la fouetter en chantilly bien ferme.
- Répartir la crème de petits pois dans 4 verres puis à l'aide d'une poche à douille, déposez une rosace de chantilly.
- Saupoudrer de piment d'Espelette et décorer d'une pluche de cerfeuil.

