



VELOUTÉ DE PETITS POIS, MENTHE ET CHÈVRE FRAIS

(Ce velouté peut se servir chaud ou froid)

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 500g de petits pois
- 1l de fond de volaille
- 2 échalotes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200ml de crème liquide
- ½ botte de menthe
- Sel, poivre et piment doux
- ½ buche de saint maure de Touraine frais
- 2 cuillères à soupe de noisettes
- 1 cuillère à soupe de graines de courge

DÉROULÉ :

- Cuire les petits pois dans de l'eau chaude salée.
- Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive, y ajouter les petits pois et le fond de volaille.
- Laisser cuire 5 minutes.
- Ajouter la crème liquide à l'assaisonnement et mixer.
- Verser dans une assiette creuse et y déposer des copeaux de chèvre sur le dessus du velouté. Ajouter les noisettes et les graines de courges.