

VELOUTÉ DE PETITS POIS

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



6 personnes



30 min



1,05 € / PERS



Facile

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'eau et ajouter le bouillon de légumes
2. Éplucher l'oignon et le couper très finement
3. Ajouter dans une poêle, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'oignon
4. Ajouter une louche de bouillon afin qu'il ne brûle pas et remuer régulièrement
5. Ajouter les petits pois. Pour cette recette, nous n'avons pas assez de pois frais, nous les avons mélangés avec des petits pois surgelés
6. Saler, poivrer, bien mélanger
7. Cuire pendant 5 minutes
8. Verser presque tout le bouillon (garder l'équivalent de 2 louches)
9. Cuire pendant 15 à 20 minutes
10. Pendant ce temps faire revenir à la poêle vos tranches fines de pancetta ou de bacon, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes
11. Éteindre le feu, transférer dans un récipient pour mixer et mixer. Un mixer plongeant sera parfait
12. Ajouter le reste du bouillon pour obtenir une consistance onctueuse
13. Ajouter la panna
14. Ajouter l'huile pimentée
15. Rallumer le feu et cuire 5 minutes en remuant bien. Vous obtiendrez un velouté un peu granuleux, un peu rustique
16. Pour obtenir un velouté plus fluide, transférer le velouté dans une passoire et avec l'aide d'une cuillère en bois, le pousser à travers les mailles

INGRÉDIENTS

- 2 càc Bouillon de légumes en granulés (Réf : 260)
- 20 gr Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 40 gr Panna (Réf : 241)
- 2 càd Huile d'olive au piment (Réf : 174)
- 100 gr Oignon
- 1 Kg Petits pois
- Poivre noir : à votre goût
- Sel : à votre goût
- 4 tranches Pancetta fumée