

LES RECETTES DE NOS CHEFS

VELOUTÉ DE PETITS POIS GLACÉ, RICOTTA ET CROÛTONS PLATS

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250 g de petits pois frais + 50 g pour la décoration
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 150 g de ricotta
- 2 branches de mélisse
- 1 citron vert
- 1 trait d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 tranches de pain de mie

Préparation:

Faire fondre le beurre puis ajouter l'échalote ciselée.

Laisser blondir puis mouiller avec le bouillon de volaille.

Porter le liquide à ébullition et ajouter les petits pois.

Laisser mijoter 15 minutes à faible ébullition.

Mixer ensuite la préparation au blender. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Mélanger délicatement la ricotta, la mélisse ciselée, le zeste du citron vert et l'huile d'olive et assaisonner.

Faire frire les croûtons plats taillés en losange.

Au moment de servir, verser dans des assiettes creuses, ajouter une quenelle de ricotta, les croûtons plats frits, les petits pois et quelques feuilles de mélisse.

