

Apéritifs et entrées

Velouté de petits pois


25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

84

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le velouté de petits pois

1 kg **Petits pois**
50 cl **Fond blanc de volaille**
1 branche(s) **Marjolaine**

Étape 1

Préparation du velouté de petits pois

- 1 Ecosser les petits pois frais.
- 2 Verser les petits pois dans un grand volume d'eau bouillante.
- 3 Pour les récupérer facilement, poser une passoire métallique dans le faitout et mettre les petits pois dedans.
- 4 Après environ 10 minutes de cuisson, lorsque les petits pois sont bien cuits, les égoutter et les plonger dans de l'eau glacée.
- 5 Les laisser quelques secondes puis les débarrasser dans un récipient à l'aide d'une écumoire.
- 6 Verser le fond de volaille dans les petits pois.
- 7 Ajouter quelques feuilles de marjolaine et mixer avec un mixeur plongeant.