

Cappuccino de petits pois

Cappuccino de petits pois

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

300 g de petits pois écosés
6 cuillères à soupe de fond de volaille en poudre
50 g de beurre
10 cl de crème liquide
10 cl de très bonne huile d'olive
1 cuillère à café de cacao amer en poudre
sel
poivre

Préparation

Préparez le fond': dans une casserole contenant 75 cl d'eau chaude, diluez la poudre de fond de volaille. Portez à ébullition, puis réglez le feu pour que le liquide frémisses. Laissez-le réduire pour obtenir 50 cl de consommé (environ 25 min). Filtrez-le et réservez-le au chaud.

Pendant ce temps, faites cuire les petits pois 5 à 6 min dans une casserole d'eau salée bouillante. Egouttez-les et réduisez-les en purée. L'idéal est de la passer ensuite au tamis pour qu'elle soit très fine. Mélangez la purée avec le beurre et 10 cl de consommé, salez, poivrez, remuez bien et gardez-la au chaud.

Versez 40 cl de consommé réduit dans une casserole, ajoutez la crème et l'huile d'olive. Réchauffez l'ensemble en remuant, puis versez dans le bocal d'un mixeur-blender, et faites fonctionner l'appareil pour que la préparation soit mousseuse.

Répartissez la purée de petits pois dans 6 tasses à thé ou petits bols (jusqu'à 2/3 de la hauteur), puis versez délicatement dessus la mousse du mixeur. Sau-poudrez d'un nuage de cacao et servez aussitôt.

Notes personnelles