



Soupes chaudes

Crème de petits pois et chantilly au poivre rose



45 min **30 min** **15 min** **0** **349**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Crème de petits pois

1 kg **Petits pois**
2 **Oignon(s)**
1 **Sel**

Chantilly aux baies roses

200 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 c. à café **Poivre rose**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Placer le bol du batteur ou un saladier et les fouets au congélateur (pour réussir la chantilly).
- 2 Ecosser les petits pois.
- 3 Cette étape est un peu longue, mais le goût des petits pois frais est incomparable et mérite quelques efforts.
- 4 Eplucher et émincer les oignons.
- 5 Porter une grande casserole d'eau à ébullition.
- 6 Faire cuire les petits pois et les oignons pendant 12 minutes dès la reprise d'ébullition.
- 7 Egoutter les légumes au-dessus d'un saladier, puis les rincer à l'eau froide.
- 8 Cela permet de stopper la cuisson.
- 9 Mixer les petits pois et les oignons avec 4 louches de jus de cuisson.
- 10 Saler, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Réserver.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 Concasser le poivre rose au mortier ou avec le plat d'un couteau.
- 2 Sortir le bol du batteur et les fouets du congélateur.
- 3 Verser dedans la crème fluide, le sel et le poivre rose.
- 4 Battre à vitesse maximum pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une chantilly épaisse.
- 5 Si la crème ne monte pas suffisamment, concasser un ou deux glaçons et les jeter dans le bol du batteur.
- 6 Utiliser une poche à douille pour dresser la chantilly.
- 7 Si on ne possède pas de poche à douille, utiliser un sachet de congélation coupé ou une petite cuillère.

Étape 3

Dressage de la crème de petits pois

- 1 Faire chauffer doucement la crème de petits pois. La mettre dans 4 bols.
- 2 Garnir la surface avec la chantilly au poivre rose et servir sans attendre.