



*Apéritifs et entrées*  
**Velouté de petits pois**



**25 min** **15 min** **10 min**      **0**      **84**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      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.