

Apéritifs et entrées Gelée de petits pois



1h05 25 min 10 min 30 min 85

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée de petits pois

1 kg **Petits pois**
50 cl **Fond blanc de volaille**
11 g **Agar-agar**
1 branche(s) **Marjolaine**
1 **Sel**

Étape 1

Réalisation de la gelée 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, ajouter quelques feuilles de marjolaine et mixer avec un mixeur plongeant.
- 7 Saler le velouté. Verser la moitié dans une casserole avec l'agar agar et porter à ébullition tout en fouettant.
- 8 Au premier bouillon, arrêter le feu et délayer avec le velouté restant, toujours en fouettant. Garder un peu de velouté pour le dressage.
- 9 Verser le velouté gélifié dans un plat creux et mettre au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes.

- 10** Sortir le velouté gélifié du réfrigérateur et le démouler en s'aidant de la pointe d'un couteau.
- 11** Tailler le bloc avec un grand couteau.