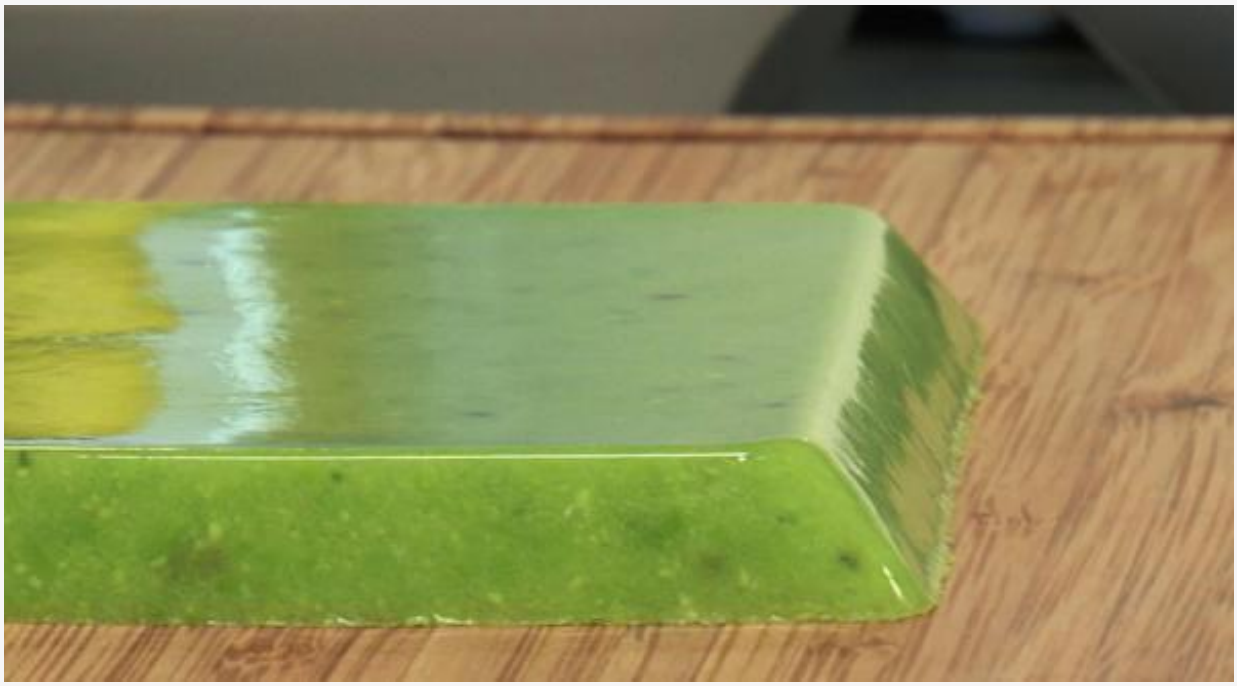
Bruno Viala

Apéritifs et entrées

Gelée de petits pois



1h05	25 min	10 min	30 min	85
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**

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.