

**The London Particular et sa garniture  
croquante-moelleuse de petits pois et crabe**  
(d'après Simply british chez Marabout)



Pour le velouté :

(pour 3 personnes mais le velouté se congèle très bien pour plus de personnes)  
(d'après Simply british chez Marabout)

325 g de petits pois surgelés  
1 oignon haché menu  
1/2 pomme épluchée et coupée en dés  
25 g de beurre (j'ai mis 1 cs d'huile d'olive)  
1/2 càs de menthe grossièrement hachée  
35 cl de bouillon de volaille  
10 cl de crème épaisse 3% MG  
sel, poivre

Dans une grande casserole, faites revenir 2 mn les oignons et la pomme dans le beurre à feu doux.

Ajoutez la menthe, salez et poivrez.

Versez le bouillon de volaille et faites bouillir 5 mn.

Ajoutez les petits pois, reportez à ébullition et faites frémir 3 mn.

Ajoutez la crème et fouettez, puis passez la préparation au presse-purée (grille fine).  
Vérifiez l'assaisonnement.

Pour la garniture :

(par assiette)

1 poignée de petits pois congelés  
la même quantité de chair de crabe  
1 ou 2 feuilles de menthe

Cuisez les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 6 mn.

Pour le dressage, placez un emporte-pièce au centre de l'assiette.

Tassez les petits pois. Tassez la chair de crabe. (Posez les feuilles de menthe).

Versez le velouté autour de l'emporte-pièce. Au dernier moment, retirez délicatement l'emporte-pièce. Servez sans tarder.