



CAPPUCCINO DE PETITS POIS AU POIVRE ROSE



Pour 6 personnes:

1 kg 600 de petits pois à écosser (ou 800 g de petits pois surgelés)
30 cl de bouillon de volaille (maison ou en cube)
2 oignons émincés
1 càs de crème épaisse
Un tout petit peu de beurre

10 cl de crème fleurette
2 càs de baies roses
Sel et poivre

La crème de petits pois:

Écosser les petits pois. Faire fondre les oignons doucement dans le beurre. Ajouter le bouillon et les petits pois. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient très tendres. Les égoutter en gardant le jus de cuisson et les plonger dans l'eau bien froide pour qu'ils restent très verts.

Les mixer longuement avec un peu de bouillon, ajouter la crème épaisse et ajuster la quantité de liquide pour avoir une consistance à peine plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Tamiser si le résultat obtenu n'est pas assez fin. Assaisonner et laisser refroidir avant de réserver au froid.

Le "cappuccino":

Monter la crème bien froide en chantilly au mixer avec un grain de sel. Quand elle commence à être très ferme, jeter les baies roses dans le bol et battre encore pendant une minute. Réserver au frais.

Finition:

A la cuillère ou à la poche à douille, dresser l'équivalent d'une cuillère à soupe de chantilly et émietter quelques baies roses dessus.

Pour faire une présentation plus amusante, j'ai mis du jambon cru autour de cornets en métal et j'ai enfourné le tout 10 mn à 180°. J'ai rempli ces cornets avec quelques petits pois entiers, mais c'est juste une option facultative...