

VERRINES DE VELOUTE DE FEVES CHANTILLY AU SAUMON FUME



Ingrédients pour 6/8 verrines :

- 500 g de fèves congelées déjà pelées
- 1/2 litre de bouillon de volaille maison ou reconstitué avec deux cubes
- 2 portions de vache qui rit ou philadelphia (environ la moitié d'une boîte)
- 150 g de saumon fumé
- 400 ml de crème fleurette
- Sel, poivre, piment d'Espelette, aneth

Préparation :

- Dans une casserole, à feu moyen, porter la moitié de la crème liquide à ébullition. Dans votre mixeur, mettre les tranches de saumon fumé, l'aneth et la crème liquide encore chaude. Mixer le plus finement possible. Laisser reposer 5 minutes pour que les arômes du saumon fumé parfument bien la crème. Ajouter ensuite le reste de crème froide, et mixer à nouveau. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis très fin et verser la préparation dans un siphon. Réserver au frais au moins deux heures en position couchée.

- Faire cuire les fèves dans le bouillon pendant une bonne vingtaine de minutes. Ajouter les deux parts de fromage et passer le tout dans un blender ou mixer avec un mixeur plongeur de façon à obtenir un velouté épais et onctueux. Rectifier l'assaisonnement
Dans des verrines ou des petits verres, verser la crème de fèves. Dresser la chantilly de saumon fumé et saupoudrer légèrement de piment d'Espelette.