

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

VELOUTE DE PETITS POIS AU BACON ET PETITS CROUTONS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 100 g de petits pois écossés
- 15 cl de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de bacon
- 2 tranches de pain de campagne
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Versez les petits pois et le bouillon de volaille dans une casserole et portez à ébullition. Laissez cuire 15 mn.

Mixer les petits pois puis ajoutez la crème fraîche. Mélangez et maintenir au chaud.

Coupez les tranches de bacon en petits morceaux et les faire griller à sec dans une poêle. Retirez quand les morceaux deviennent croustillants.

Coupez les tranches de pain de campagne en petits dés. Epluchez l'ail et écrasez les gousses avec un presse-ail. Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une poêle ; mélangez et laissez cuire 5 mn en remuant, jusqu'à ce que les croûtons soient dorés.

Servir le velouté de petits pois dans des petits ramequins de table ou des petits verres avec quelques morceaux de bacon grillé et des petits croûtons à l'ail.

Je n'ai pas salé le velouté car je trouve qu'il l'est assez avec le bouillon et le bacon.