

Cappuccino de petits pois à l'amande parfumé à la ache des montagnes



Ingrédients pour 4 personnes :

- 750 g de petits pois frais écosés ou de petits pois surgelés
- 700 ml de bouillon de légumes filtré (3 carottes+1 oignon+1 branche de céleri+1/2 tablette de bouillon de poule+800 ml d'eau).
- 4 branches de ache des montagnes (facultatif).

Pour la mousse de cappuccino :

- 70 g de crème fleurette
- 120 g de lait entier
- 50 g de purée d'amande (magasins "bio")
- quelques amandes effilées
- sel, poivre.

matériel : 1 siphon + 1 cartouche de gaz.

Préparation :

1. Après avoir réaliser le bouillon de légumes (si vous êtes pressé,vous pouvez utiliser une tablette de bouillon), le filtrer et y cuire les petits pois et les branches de ache des montagnes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
2. Retirer les branches (laisser cependant quelques feuilles) et mixer comme un potage.
3. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (sel, poivre) puis chinoiser (filtrer dans un passoire fine) pour éliminer les peaux éventuelles. Conserver.

Pour le cappuccino :

1. Mixer les différents ingrédients et faire chauffer sans bouillir.
2. Laisser refroidir, puis chinoiser et verser dans le siphon.

3. Mettre la cartouche de gaz, secouer une à deux fois, puis placer quelques heures au réfrigérateur.
4. Au moment du service, **torréfier** les amandes effilées dans une poêle sans les faire griller.
5. Réchauffer le coulis de petits pois puis le verser dans les verres ou bols...
6. Enfin, secouer le siphon, puis verser le cappuccino sur le coulis. Terminer par les amandes grillées.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr