



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 oignon
- 500 g de petits pois (frais ou surgelés)
- 1 l de bouillon de légumes
- 100 ml de crème entière
- 4 tranches de lard
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel, poivre

VELOUTÉ DE PETITS POIS ET CHIPS DE LARD

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

- 01.** Éplucher et émincer grossièrement l'oignon.
- 02.** Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre et un filet d'huile d'olive, puis ajouter l'oignon et le faire suer à feu doux jusqu'à coloration.
- 03.** Incorporer les petits pois et les faire revenir 3 à 4 minutes afin de développer les saveurs.
- 04.** Mouiller avec le bouillon de légumes, porter à frémissement et laisser cuire 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que les petits pois soient bien tendres.
- 05.** Mixer finement l'ensemble, puis passer au chinois afin d'obtenir une texture parfaitement lisse.
- 06.** Ajouter la crème entière, mélanger soigneusement, puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- 07.** Disposer les tranches de lard sur une plaque et les enfourner à 180 °C pendant environ 8 minutes, jusqu'à obtention de chips croustillantes.

DRESSAGE

- 01.** Verser le velouté bien chaud dans des assiettes creuses
- 02.** Disposer délicatement les chips de lard sur le dessus.



recette de l'émission du
26.02.2026