

Velouté de pois cassés

Velouté de pois cassés jaunes onctueux aux carottes, échalotes et crème. Une recette facile, saine et réconfortante.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 400 g de pois cassés jaunes
- [ ] bouillon de volaille
- [ ] 15 cl de crème
- [ ] persil
- [ ] sel, poivre
- [ ] 50 g de beurre
- [ ] 2 carottes
- [ ] 2 échalotes
- [ ] 1 gousse d'ail

Préparation

1. Mettez les pois cassés à cuire dans 4 fois leur volume d'eau avec le bouillon de volaille pour 40 mn à feu doux.
2. Pendant ce temps : émincez les carottes, les échalotes et l'ail.
3. Faites revenir le tout au beurre puis mixer l'ensemble et ajoutez la crème.
4. Assaisonnez et faites réduire quelques minutes.
5. Parsemez le velouté de pois cassés de quelques pincées de persil haché.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr