

Velouté de petits pois à la mousse de chèvre

Pour 4 personnes

15 minutes de préparation - 5 minutes de cuisson



Ingrédients

400g de petits pois surgelés
1 litre de bouillon de légumes
100g de chèvre frais
20cl de crème fleurette
Quelques cuillères à soupe de lait
Une barquette de lardon
1 cuillère à soupe de paprika
Poivre

Préparation

Faites chauffer une poêle à feu très vif. Faites-y griller les lardons. Saupoudrez de paprika et de poivre. Réservez

Faites bouillir le bouillon de légumes et y ajouter les petits pois. Faites cuire les petits pois pendant 4 à 5 minutes. Retirez une partie du bouillon et mixer le reste avec les petits pois.

Passez la soupe au tamis afin d'obtenir une soupe bien lisse. Vous pouvez éventuellement la faire réduire ou ajouter une demi-cuillère à café de Maizena si vous souhaitez l'épaissir.

Mixez le fromage de chèvre avec le lait afin d'obtenir une texture lisse et facilement incorporable à la chantilly. A l'aide d'un batteur, montez la crème en chantilly et incorporez le chèvre.

Servez la soupe en l'accompagnant d'une grosse cuillère à soupe de chantilly au chèvre. Saupoudrez de lardons et de paprika.