

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS DE THOMAS FELLER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/veloute-petits-pois/>

Le velouté de petits pois de Thomas Feller, une caresse en bouche, simple et délicieux

Chef : Thomas Feller

Parts : 3

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 25 Minutes

Volume : 3 bols

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Entrée, Soupe & Velouté, Plat Végétarien

Ingrédients

*Velouté

400 grammes de Petits Pois

25 grammes de Beurre

25 grammes de Farine

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

250 grammes de Bouillon de Poulet 25 Centilitres/250 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

260 grammes de Crème Liquide 35% 26 Centilitres/260 Millilitres

1 pincée d'Ail en poudre

4 Oeufs 200 grammes. Que l'on va pocher avec la technique ICI

*Déco

Quelques gouttes d'Huile d'Olive

Quelques Petits Pois

*Tuile de Parmesan

50 grammes de Parmesan

2 pincées de Piment d'Espelette

1 cuillère à café de Farine

Instructions

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS DE THOMAS FELLER

1. Privilégier des Petits Pois frais, et non en conserve
2. Faire chauffer de l'eau dans une grande casserole, jusqu'à ébullition
3. Plonger les Petits Pois (400 g), baisser le feu et faire cuire à frémissement pendant 10 minutes
4. Préparer un récipient avec de l'eau froide avec des glaçons
5. Après 10 minutes de cuisson, plonger les Petits Pois : Cela permet de "fixer la couleur"
6. Faire fondre le Beurre (25 g) dans une casserole
7. Verser la Farine (25 g)
8. Remuer afin de faire absorber, puis cuire jusqu'à coloration : on veut obtenir ainsi un roux
9. Ajouter en une fois le Bouillon de Poulet (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres), puis la Crème Liquide 35% (260 g ou 26 Centilitres/260 Millilitres)
10. Remuer avec un fouet à main. Ne pas se soucier des grumeaux, ils vont fondre...
11. Porter à ébullition : le roux épaissit le liquide
12. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le Sel (1 pincée), le Poivre (1 pincée) et l'Ail en poudre (1 pincée)
13. Récupérer les Petits Pois à l'aide d'une passoire
14. En réserver quelques-uns pour la déco finale
15. Verser le reste dans la casserole
16. Mixer... afin d'obtenir le velouté
17. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender

Les tuiles de parmesan

18. Il suffit de mélanger à la cuillère les ingrédients puis de former des petits tas sur un tapis silicone: le Parmesan (50 g), le Piment d'Espelette (2 pincées) et la Farine (1 c. à café)
19. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à coloration
20. C'est le moment de pocher les Oeufs. La technique et les conseils se trouvent ICI
21. On verse le velouté dans les assiettes, puis les Oeufs pochés, et les tuiles de parmesan
22. Pour la déco, je rajoute quelques Petits Pois entiers que j'avais mis de côté, ainsi que quelques gouttes d'Huile d'Olive