

VELOUTE DE PETITS POIS & TARTINES DE CITRON CONFIT

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Pour le velouté : 1 kg de petits pois surgelés
50 g d'amandes entières blanchies et émondées
1 l de bouillon de poule ou de légumes
15 cl de crème fleurette fraîche
coriandre

Pour les tartines : 150 g de beurre doux
50 g de citron confit au sel
pain de campagne

- 1 Faire cuire les petits pois dans le bouillon amené à ébullition pendant 15 min.
- 2 Pendant ce temps, malaxer le beurre et le citron finement haché. Le remettre dans un petit bol au frais.
- 3 Quand les petits pois sont cuits, les mixer finement avec le bouillon, les amandes et la crème. Saler, poivrer, ajouter un peu d'eau si le velouté est trop épais.
- 4 Décorer avec la coriandre et servir aussitôt dans des bols.
- 5 Faire griller les tartines de pain de campagne juste avant de servir. Chacun réalisera les tartines à son goût avec le beurre parfumé.