

Velouté aux petits pois

Il fait tellement froid en ce moment que je fais de la soupe tous les jours. J'essaie de varier les goûts en fonction des ingrédients que j'ai en réserve. Aujourd'hui c'est un velouté à base de petits pois. Je fais mes soupes et veloutés au Thermomix mais on peut, bien entendu, adapter les recettes avec un autre mixeur.



Ingrédients:

2 oignons moyens ou 1 gros

1 cs d'huile d'olive

400 g + 100 g de petits pois surgelés

1 cube de bouillon de légumes

180 g de crème fraîche

400 g d'eau

Sel et poivre

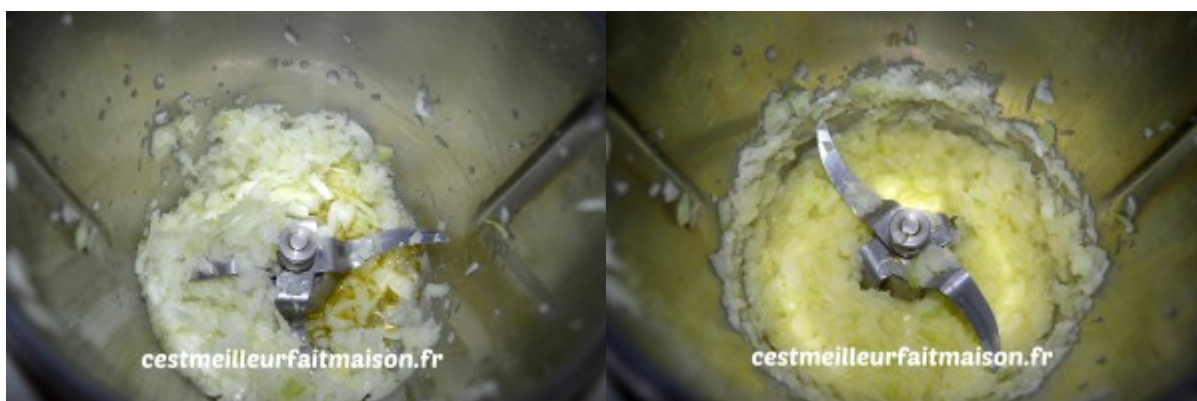
100 g de lardons (facultatif)

Préparation:

1- Mettre les oignons dans le bol du Thermomix et mixer 5 sec/Vit 5.



2- Ajouter l'huile et faire revenir 3 min/Varoma/Vit 1.



3- Ajouter 400 g de petits pois et cuire 2 min/ Varoma/Vit 1.



4- Ajouter ensuite l'eau, le cube de bouillon de légumes, la crème fraîche et cuire 15 min/100°C/Vit 1.



5- Saler, poivrer et mixer 30 sec en allant progressivement de la Vit 7 à 10.



6- Ajouter les 100 g de petits pois et cuire 5 min/90°C/Sens Inverse/Vit 1.

Pendant ce temps faire revenir les lardons dans une poêle.

7- Servir la soupe chaude parsemée ou non de lardons.

