

VELOUTE DE FEVES ET PETITS POIS AUX MORILLES



Facile

Préparation: 25 à 30 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 6 personnes ou plein de verrines:

2 kg de fèves à écosser

300 g de petits pois surgelés

1 échalote + 1 petit morceau de blanc de poireau émincés finement

3/4 de l de bouillon de poule (ou de légumes)

15 cl de crème fleurette entière

Une grosse poignée de morilles sèches environ 40 g (en réserver 5 sans les réhydrater)

2 noisettes de beurre

Sel et poivre du moulin

Une heure ou même plus, avant:

Laver soigneusement les morilles (sauf 4, dans les plus grosses) et les mettre à réhydrater dans de l'eau tiède.

Ecosser les fèves et les débarrasser de leur peau. réserver.

Dans une noisette de beurre, faire fondre l'échalote et le blanc de poireau. Ajouter les fèves et bien mélanger avant d'incorporer les petits pois. Couvrir avec le bouillon, porter à ébullition puis laisser cuire à petits bouillons pendant 20 à 25 mn.

Mixer longuement pour avoir un velouté très fin, passer éventuellement au tamis si la peau des petits pois ne donne pas une crème de légumes assez lisse. Goûter et assaisonner.

Pendant la cuisson du velouté:

Réduire les morilles réservées en une poudre pas trop fine. réserver.

Monter la crème fleurette en chantilly bien ferme, saler et lui incorporer la poudre de morilles. réserver au frigo.

Egoutter les champignons, et les faire revenir doucement avec le 2ème noisette de beurre. Saler et poivrer.

Finition:

Réchauffer le velouté si nécessaire, déposer quelques morilles sur le dessus en laissant de la place pour une grosse quenelle de chantilly aux arômes de forêt.