

CREME DE PETITS POIS ET FEUILLETE AU CHORIZO



Facile **Préparation: 15 mn si les petits pois sont écosés** **Cuisson: 20-25 mn**

Pour 4 personnes:

1,2 kg de petits pois frais (ou 600 g de petits pois surgelés)
30 cl de bouillon de volaille (maison ou en cube)
2 petits oignons émincés
1 càs de crème épaisse
1 noisette de beurre
4 bandes de feuilletage (12 x 2 cm) abaissées comme pour une tarte
20 tranches de chorizo piquant très fines
1/2 l de bouillon de volaille
Sel et poivre

La crème de petits pois:

A feu doux, faire fondre les oignons doucement dans le beurre. Ajouter le bouillon et les petits pois, cuire jusqu'à ce qu'ils soient très tendres (environ 10 mn).

Les égoutter en gardant le jus de cuisson et les plonger dans l'eau bien froide pour qu'ils restent très verts.

Les mixer longuement en ajoutant le bouillon petit à petit pour obtenir un velouté à peine plus épais qu'une pâte à crêpes. Ajouter la crème épaisse, redonner un bouillon et ajuster l'assaisonnement.

Passer l'appareil au chinois si le résultat n'est pas assez lisse. Réserver au chaud ou réchauffer au moment du service.

Les feuilletés:

Préchauffer le four à 180°.

Déposer les bandes de feuilletage de 12 x 2 cm sur un tapis en silicone posé sur une plaque, disposer les tranches fines de chorizo, recouvrir d'un autre tapis et d'une autre plaque, enfourner environ 12 minutes environ.

Dressage:

Verser le velouté bien chaud dans des coupelles et poser un feuilleté dessus ou à côté.