



Velouté de Petits Pois au Thym

claire63



Allez, c'est parti pour une petite recette facile, rapide, pas chère et qui régale nos petits bidons !!!

Ingrédients pour 4 personnes :

- 450 gr de petits pois surgelés
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de fond de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 3 cuillères à café de thym
- sel, poivre

Préparation :

1/ Laissez décongeler les petits pois à température ambiante. Portez 1 litre d'eau à ébullition, le fond de volaille et 2 cuillères à café de thym dans une casserole. Versez les petits pois et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet.

2/ Prélevez 2 louches de petits pois et de jus, ajoutez l'oeuf entier, sel, poivre et mixez le tout. Réservez au chaud avec un papier aluminium.

3/ Mixez les petits pois restants, ajoutez la crème et mixer à nouveau. Réchauffez à petits bouillons.

4/ Versez dans le plat de service, ajoutez le thym restant et servez sans attendre.

Délicieux pour commencer un bon repas !!!

Code Zodio : 10121164 Prix : 17€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr