

Velouté de Petits Pois au Morbier et aux Noix de Saint-Jacques

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PETITS POIS	500g (en conserve)
- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- MORBIER	120g
- LAIT	50 cl
- CREME FRAICHE	15 cl
- MENTHE FRAICHE	5 feuilles ciselées
- CERFEUIL	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire 5 minutes les petits pois égouttés dans de l'eau bouillante salée. Rafraichissez-les sous l'eau froide et égouttez. Réservez.
- Faites bouillir le lait avec la crème. Salez et poivrez puis ajoutez les feuilles de menthe et laissez infuser à couvert pendant 7-8 minutes.
- Incorporez les petits pois au lait et réchauffez le tout doucement.
- Mixez le velouté et tenez au chaud.
- Coupez le morbier en cubes.
- Poêlez les noix de Saint-Jacques dans un poêle bien chaude beurrée. Salez et poivrez.
- Répartissez les noix dans des assiettes creuses (préchauffée) puis versez délicatement le velouté et dispersez les dés de fromage.
- Saupoudrez de cerfeuil et ajoutez 1 c à café d'huile d'olive dans chaque assiette.
- Servez sans attendre.