

Velouté de Petits Pois - Menthe et Chips de Chorizo

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PETITS POIS	1 kg (frais ou congelés)
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.2 litres (2 cubes)
- MENTHE FRAICHE	3 à 4 branches
- BEURRE DE CUISSON	
- CHORIZO	150g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Epluchez et émincez l'oignon.
- Placez-le dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine avec un peu de beurre de cuisson et 1 c à soupe d'huile. Faites cuire 3 minutes/95°C/vitesse 3.
- Ajoutez ensuite les petits pois ainsi que les feuilles de menthe ciselée. Remuez pendant 2 minutes/85°C/vitesse 3.
- Incorporez alors le bouillon de légumes. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes/100°C/vitesse 3.
- Salez, poivrez.
- Réservez la moitié du potage dans un plat creux.
- Mixez les deux parties en ajoutant la moitié de la crème à chaque fois, pendant 1 min 30 sec/vitesses 6 à 10. Transvasez dans une casserole. Maintenez chaud.
- Entre temps, grillez le chorizo coupé en fines rondelles pour former des chips (sans cesser de remuer). Epongez et réservez.
- Servez le potage avec les chips de chorizo.

Variante:

Vous pouvez encore agrémenter avec un peu de gruyère râpé au moment de servir.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.

