

Velouté de Petits Pois en Cappuccino de Poivre Rose

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PETITS POIS	800g de surgelés
- BOUILLON DE VOLAILLE	800 ml
- OIGNON(S)	2
- CREME FRAICHE EPAISSE	4 c à soupe
- CREME FRAICHE	10 cl
- BAIES DE POIVRE ROSE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons.
- Faites fondre doucement ces oignons émincés dans du beurre chaud. Ajoutez le bouillon et les petits pois. Salez et poivrez. Faites bouillir puis laissez cuire doucement à couvert pendant 30 minutes.
- Mixez longuement puis passez le potage à travers un chinois.
- Ajoutez le crème liquide et allongez avec un peu d'eau si nécessaire. Vérifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud avec une noix de crème fraîche épaisse au centre et saupoudrez le tout de baies roses concassées.