

Velouté de Petits Pois au Mascarpone et Lards Grillés

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PETITS POIS	1kg (surgelés)
- OIGNON(S)	2
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- MASCARPONE	160g
- BASILIC	1/2 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	quelques tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez grossièrement les oignons.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Ajoutez ensuite les petits pois et remuez. Salez et poivrez généreusement.
- Versez ensuite le bouillon de légumes et portez à ébullition. Poursuivrez la cuisson pendant 15 minutes.
- Entre temps, faites griller à sec les tranches de lard et réservez-les.
- Après le temps de cuisson du potage, mixez-le : pour ma part, en 2 fois, avec Monsieur Cuisine pendant 1 min 30 sec/vitesse 10.
- Intégrez le mascarpone et mixez à nouveau au MC pendant 30 secondes/vitesse 8.
- Transvasez dans une casserole.
- Réalisez les mêmes opérations avec la seconde partie du potage.
- Ajoutez alors le basilic et rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffez un peu le velouté.
- Servez avec le lard grillé.

