

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Mousse froide de Petits Pois

Le 23 août 2009

1 Voici une déclinaison froide d'un plat printanier d'Alain DUCASSE : « La Soupe passée de Petits Pois & leurs cosses » (extrait du grand livre de cuisine - Bistrots, Brasserie & Restaurant de Tradition, aux éditions Alain DUCASSE).

Qu'elle est courte la saison des petits pois... Heureusement on en trouve désormais d'excellents BIO en surgelé. Une chance pour faire durer le plaisir !

Votre panier pour 6 coupelles :

300 gr de petits pois  
50 cl de fond blanc de volaille  
10 cl de crème fleurette  
Huile d'Olive  
Sel & Curry

Cette recette très rapide à mettre en œuvre n'exige qu'une chose, du temps.

- M'enfin comment peut-elle être rapide et demander du temps ?
- Et bien, si la crème est rapide à préparer, il faut lui laisser le temps de refroidir complètement, soit au moins 4 heures.

Dans une sauteuse faites suer vos petits pois avec un filet d'huile d'olive et un peu de sel.

En parallèle, faites chauffer votre fond blanc de volaille.

Il ne vous reste plus qu'à recouvrir vos petits pois du fond de volaille et laisser cuire vos petits pois.

Versez vos petits pois dans un blender en prenant soin de ne pas jeter votre bouillon de cuisson.

Ajoutez une petite louche de ce dernier à vos petits pois et mixer le tout. Le but est d'obtenir une soupe épaisse ou une purée un peu liquide, au choix ! Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez le si besoin.

Versez cette mousse dans vos coupelles, laissez les complètement refroidir avant de les mettre au froid pour plusieurs heures.

Au moment de servir fouettez rapidement votre crème fleurette après y avoir ajouté une bonne pincée de curry. Elle doit simplement mousser.

Ajouter une cuillère à soupe de cette mousse sur chacune de vos coupelles et servez !  
N'hésitez pas à re-fouetter votre crème si nécessaire.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*