

CREME DE PETITS POIS AU LARD (POUR 6 PERSONNES)



Ustensiles :

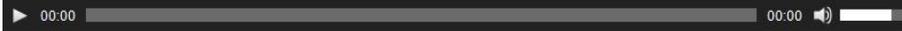
- Un saladier ♦
- Un tamis ♦
- 1 planche à découper ♦
- Un couteau d'office ♦
- Un couteau à émincer ♦
- 1 mixer ♦
- Du papier absorbant ♦
- Une casserole ♦
- Une poêle

Ingrédients :

- ♥ 30g de beurre
▼
▼
- ♥ 750g de petits pois surgelés
▼
▼
- ♥ 8 tranches de lard fumé
▼
▼
- ♥ 2 oignons
▼
▼
- ♥ 2 cubes de bouillon
▼
- ♥ 2 carottes
▼
▼
- ♥ 2 dl de crème liquide
▼
▼
- ♥ poivre
▼
▼
- ♥ sel
▼

Réalisation

de la préparation.



1. Décontaminer les carottes, l'ail et les oignons.



2. Eplucher les légumes



3. Emincer les légumes



4. Faire fondre le beurre dans une grande casserole



5. Ajouter les oignons, l'ail, les carottes, le sel et le poivre



6. Ajouter les bandes de lard.



7. Laisser suer à couvert.



1. DÉCONTAMINER LES CAROTTES...
Ø
2. EPLUCHER LES LÉGUMES
Ø
3. EMINCER LES LÉGUMES
Ø
4. FAIRE FONDRE LE BEURRE
Ø
5. AJOUTER LES OIGNONS...
Ø
6. AJOUTER LES BANDES DE LARD
Ø
7. LAISSER SUER
Ø

- 8. Rajouter les petits pois.
- ▼
- 9. Verser 1,5 l d'eau.
- ▼
- 10. Émietter les cubes de bouillon .
- ▼
- 11. Laisser cuire 30 minutes dès l'ébullition.
- ▼
- 12. Débarrasser les bandes de lard.
- 13. Détailler en petits lardons.
- ▼
- 14. Faire rissoler les lardons à la poêle.
- ▼
- 15. Éponger les lardons sur un papier absorbant.
- ▼
- 16. Mixer la crème de petits pois.
- ▼
- 17. Passer au tamis.
- ▼
- 18. Dresser.

8. RAJOUTER LES PETITS POIS
∅
9. VERSER 1,5L D'EAU
∅
10. ÉMIETTER LES CUBES DE BOUILLON
∅
11. LAISSER CUIRE 30 MIN
∅
∅
13. DÉTAILLER EN PETITS LARDONS
∅
14. FAIRE RISSOLER
∅
15. ÉPONGER LES LARDONS...
∅
16. MIXER LA CRÈME AUX PETITS POIS
∅