

CREME DE PETITS POIS AU LARD (POUR 6 PERSONNES)



Ustensiles :

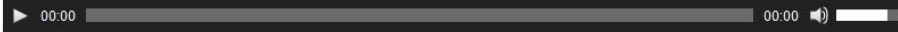
- Un saladier ♦
- Un tamis ♦
- 1 planche à découper ♦
- Un couteau d'office ♦
- Un couteau à émincer ♦
- 1 mixer ♦
- Du papier absorbant ♦
- Une casserole ♦
- Une poêle

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

- 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
∅