

Velouté aux petits pois et aux courgettes



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 500 g de petites courgettes
- 300 g de petits pois
- huile d'olive
- 25 cl de crème liquide
- fleur de sel
- poivre du moulin
- piment d'espelette
- petites feuilles de basilic

Préparation

Placez 15cl de crème liquide au congélateur avec le fouet du batteur, 15 mn avant de déguster le velouté.

Lavez et préparez les légumes. Faites bouillir 1l d'eau dans une grande casserole.

Mettez les légumes à cuire 20 minutes, salez à la reprise de l'ébullition.

Versez-les ensuite dans le blender, ajoutez une partie de l'eau de cuisson (plus ou moins selon la consistance souhaitée du velouté), un filet d'huile d'olive, 1 pincée de piment, 10cl de crème, un peu de fleur de sel, de poivre et quelques feuilles de basilic. Mixez à petite vitesse au départ, puis plus vite jusqu'à obtention d'une belle émulsion. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

Versez le velouté dans des coupelles et parsemez de petites feuilles de basilic.

Montez la crème très froide en chantilly, salez et aromatisez-la avec quelques gouttes de jus de citron vert.

Servez le velouté chaud, tiède ou froid, avec une quenelle de chantilly