

Velouté de pois cassés, jambon à l'ancienne braisé à l'érable, crème sûre à la ciboulette

Recette pour 12 Tapas

Description

Soupe crémeuse et réconfortante de pois cassés accompagnée de petits dés de jambon cuit au sirop d'érable, le tout couronné d'une crème sûre à la ciboulette.

L'astuce du chef

1/ Afin de prendre moins de temps pour cuire la soupe, vous pouvez penser à mettre les pois cassés à tremper dans de l'eau la veille.

2/ -*Vous pouvez aussi la servir sous format tapas

Ingrédients

Velouté

- 200 Gr Pois cassé vert
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Feuille(s) Laurier
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 100 Ml Crème 35%

- Sel et poivre
- Huile végétale

Jambon

- 200 Gr Jambon fumé d'épaule
- 30 Ml Sirop d'érable

- Sel et poivre
- Huile végétale

Crème sur

- 50 Ml Crème sûre
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **325 F°**

Montage

Servez une généreuse portion de velouté dans un bol creux, déposez-y un peu de jambon et terminez avec une petite cuillère de crème sûre.

Jambon et crème sûre

Taillez le jambon en petits dés (environ 1 cm de largeur) et arrosez-le du sirop d'érable. Mettez au four dans un plat couvert pendant 30 minutes.

Dans un bol, mélangez la crème sûre à la ciboulette.

Soupe

Chauffez une casserole avec un filet d'huile et faites-y suer les oignons et le poireau pendant 3 minutes, ajoutez ensuite les carottes, l'ail, le thym et le laurier. Cuire 2 minutes supplémentaires. Ajoutez les pois et le bouillon, laissez frémir 1 heure avant de passer au blender. Finissez avec la crème et assaisonnez.

Mise en place

Rincez les pois cassés à l'eau et égouttez-les. Taillez finement le poireau et la carotte. Hachez l'ail et le thym. Ciselez l'oignon et la ciboulette.

Bon appétit!