

Velouté glacé aux petits pois et à l'estragon, sauce aigrette, zestes de citron, chips de feuille de brick au sésame, Grana Padano

Recette pour 12 tapas



Description

Voilà de quoi vous rafraîchir avec ce velouté frais, goûteux et d'une incroyable couleur qui va vous faire sourire.

L'astuce du chef

Ne pas mixer trop chaud, cela pourrait prendre une couleur différente.

Vous pouvez remplacer le Grana Padano par du Parmesan

Ingrédients

Soupe petits pois (velouté)

- 750 Ml Petits pois congelés
- 750 Ml Bouillon de légumes
- 4 Branche(s) Estragon
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Aigrette

- 225 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Croustillant de brick

- 1 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 2 Cuil. à soupe Graines de sésame
- 150 Gr Beurre clarifié
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 12 Copeaux Grana Padano
- 4 Unité(s) Pousse de pois
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Soupe de petits pois

Faites chauffer le bouillon de légume dans une casserole, une fois à ébullition, jetez-y les petits pois congelés. Laissez cuire 8 minutes minimum.

Laissez refroidir l'ensemble, puis passez le tout dans un blender, ajoutez-y le sel et le poivre, les feuilles d'estragon et un filet d'huile d'olive.

Réservez au réfrigérateur avant de le servir.

Croustillant de brick

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la feuille de brick de beurre. Parsemez sur une moitié, de graines de sésames.

Repliez la feuille en deux sur elle même.

Badigeonnez à nouveau de beurre et parsemez aussitôt de graines de sésames.

Détaillez de jolis triangles rectangle (avec un angle droit)

Posez délicatement les triangles sur une plaque avec papier cuisson, enfournez-les durant 4 minutes, assurez-vous d'une belle coloration.

Réservez dans un endroit sec.

Aigrelette

Mélangez dans un bol, la crème sûre avec le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Réservez au frigo.

Dressage

Remplir les bols du velouté de petits pois, déposez dessus une petite quenelle de crème aigrelette, ajoutez un triangle de feuille de brick. Finalisez avec les copeaux de Grana Padano et les jeunes pousses de pois.

Bon appétit!