



CRÈME DE PETITS POIS ET SA GLACE A L'OIGNON



Pour 6 personnes :

1 kg et demi de petits pois à écosser

30 cl de bouillon de volaille

3 càs de crème fleurette

sel - poivre - noix de muscade

2 bottes d'oignons nouveaux

½ litre de lait, entier de préférence

4 jaunes d'œufs

35 cl de bouillon de volaille

3 càs de crème fraîche

2 càs d'huile d'olive

sel - poivre

Écosser les petits pois, les faire cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres . Les rafraîchir pour qu'ils restent bien verts, les égoutter.

Les mixer longuement avec les 30 cl de bouillon de volaille ; si la texture n'est pas assez fine, passer au chinois .



Ajouter la crème fleurette (allégée si on veut) , saler et poivrer.

Réserver au frais.

Couper les oignons nouveaux en 3 ou 4 et les faire revenir à feu doux dans une casserole à fond épais avec l'huile d'olive. Ne pas les laisser colorer.

Rajouter le reste du bouillon de volaille (les cubes de bouillon dégraissé conviennent très bien si on n'a pas de bouillon fait maison). Faire cuire, toujours doucement, pendant environ 1 heure. A la fin , il ne doit pas rester de liquide mais il faut rajouter de l'eau en cours de cuisson s'il n'y en a plus.

Lorsque les pois sont cuits et très, très tendres, assaisonner avec sel, poivre et un peu de noix de muscade.

Pendant la cuisson des oignons, faire une crème anglaise (sans sucre !) avec le lait et les jaunes; lorsque la crème nappe la cuillère, ajouter la crème fraîche en remuant et laisser refroidir.

Lorsque la crème est froide, lui incorporer les oignons et mixer finement pour obtenir l'appareil à glace.

Vérifier l'assaisonnement.

Mettre au frigo au minimum une heure avant de turbiner.

Servir d'abord la crème de petits pois dans des assiettes à soupe ou dans des coupes, mettre au milieu une quenelle de glace.

Ne pas trop remplir les coupes, sinon lorsque vous plongez la cuillère pour prendre de la glace, ça déborde ! ! !

C'était vraiment bon, tout le monde a apprécié.

Avec ça, nous avons bu un Chablis Forest 1999 de Vincent Dauvissat.