

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Pour 6 personnes  
Préparation 20 minutes  
Cuisson 30 minutes

Rincer les blancs de poireaux, les couper en rondelles et les faire revenir 5 minutes dans une casserole, avec une cuillerée à soupe d'huile.

Ajouter 70 cl d'eau, le bouillon de volaille, les petits pois surgelés et les feuilles de menthe, cuire 20 minutes à frémissements.

Mixer, puis passer au chinois.

Réchauffer, rectifier l'assaisonnement et incorporer la crème.

Piquer les noix de pétoncles 3 par 3 sur des piques à brochettes.

Les cuire une minute de chaque côté dans une cuillerée à soupe d'huile.

Servir le velouté de légumes avec les brochettes de pétoncles le tout saupoudré de quatre-épices.

Pour plus de saveur, entourez chaque pétoncles d'une lanière de lard.

Source  
Maxi- Cuisine

### Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Conseil: Pour un velouté onctueux, passer bien au chinois ou au tamis votre velouté pour éliminer les peaux des petits pois.

Pour cette recette j'ai utilisé 20 cl de crème fraîche à la place de 30 cl (pour ma part suffisant), et des petites noix saint-jacques (4 par piques).

Un velouté raffiné à servir à toutes occasions festives.

### VELOUTE DE PETIT POIS ET

### PETONCLES (entrée)



### Ingrédients

3 blancs de poireaux  
750 g de  
petits pois surgelés  
18 noix de pétoncles  
45 cl de  
bouillon de volaille  
30 cl de crème épaisse  
2 brins de menthe  
quatre-épices  
huile  
sel/poivre

2 commentaires

Ajouter un commentaire



