

VELOUTÉ DE PETITS POIS AU JAMBON CRU ET CHIPS



Par

Éric Léautey

Dans

**Ep. 166 - Que faire avec
du jambon sec ?**

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de petits pois frais
- 1 échalote
- 2 pommes de terre
- 1 botte de basilic
- 8 fines tranches de jambon cru
- beurre
- 10 cl de crème liquide
- huile d'olive
- 4 gressins
- 1 litre de bouillon de volaille
- sel, poivre du moulin

RECETTE :

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes. Éplucher et hacher grossièrement l'échalote, écosser les petits pois. Hacher les feuilles de basilic grossièrement.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajouter les échalotes, suer quelques minutes ; ajouter les pommes de terre et les petits pois.
3. Verser le bouillon et le basilic haché. Couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes à petit bouillon (le liquide doit bouillonner légèrement). Mixer et ajouter la crème liquide, donner une ébullition.
4. Saler légèrement et poivrer. Il faut faire attention de ne pas trop saler car la poitrine est également salée.
- 5. Préparation du jambon croustillant : 4 tranches.**
6. Faire chauffer une poêle légèrement huilée à feu vif. Ajouter les tranches de jambon et laisser poêler jusqu'à ce que les tranches soient bien croustillantes.
7. Retirer les tranches et les éponger sur du papier absorbant. Déposez-les sur la surface du velouté.
8. Servez les tranches fraîches à côté roulé sur un gressin.

PRÉPARATION :



Facile