



---

## Soupe de petits pois

---



*A découvrir , déguster, apprécier !*

*Cette petite soupe a aussi le pouvoir de faire office d'une excellente sauce . (Voir conseil et info)*

### Ingrédients :

<i>200 gr de pommes de terre</i>	<i>2 cubes de bouillon (légumes ou volaille)</i>
<i>400 gr de petits pois frais ou surgelés</i>	<i>1 l d'eau</i>
<i>1 oignon</i>	<i>Poivre du moulin</i>
<i>1 c à soupe d'huile d'olive</i>	<i>1 dl de crème fraîche</i>
<i>3 pincées de fleur de sel</i>	

### Préparation :

*Éplucher les pommes de terre et détaillez grossièrement.*

*Tailler l'oignon en gros morceau.*

*Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive y faire suer l'oignon.*

*Ajouter les pommes de terre et les petits pois , émietter les cubes de bouillon , mélanger .*

*Laisser cuire ce mélange 2 à 3 min .*

*Saler, poivrer et ajouter l'eau.*

*Laisser mijoter durant une trentaine de minutes.*

*Mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.*

*Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.*

*La crème s'ajoute au moment du service !*

*Réchauffer, servir avec du pain grillé ou des croûtons.*

Conseil et info : *J'accompagne ce velouté d'une tranche de bacon cuit grillé et coupé extra fin , posé délicatement sur le bol .*

*Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée au frais , elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.*

*Pour changer les goûts , vous pouvez remplacer la crème fraîche par du fromage blanc (type Philadelphia, Saint-môret Kiri ) , ou du mascarpone , voir un fromage ail et fines herbes.*

*Fortement réduite , elle est aussi une excellente sauce d'accompagnement pour le poisson , les pâtes et le blanc de poulet . La réduction peut déjà être entamée par la diminution de l'eau en passant de 1 l à 750 ml.*