

# Crème de petits pois à la fondue d'oseille

## (Recette expéditive)

### Composition pour 4 personnes



#### Éléments principaux

- 450 g de petits pois écossés
- 100 g de blanc de poireau
- 1 cuillerée de queues de cerfeuil
- 50 g de beurre

#### Mouillement

- ¾ de litre de bouillon de pot au feu ou de volaille (reconstitué avec 1,5 cube)

#### Finition

- 7,5 cl de crème (sans carraghénane)
- 25 g de beurre

#### Chiffonnade d'oseille

- 10 feuilles d'oseille
- 25 g de beurre

### Recette

#### Préparations préliminaires

- 1) **Cuire les petits pois à l'anglaise quelques minutes seulement** : départ à grande eau bouillante salée (2 litres environ), égoutter aussitôt cuisson, ne pas rafraîchir s'ils sont utilisés aussitôt. (<http://cuisinologie.free.fr/cuissons/Bouillir/LegumesVertsAnglaise.htm>)
- 2) **La chiffonnade d'oseille** : faire juste fondre (quelques secondes) au beurre l'oseille finement ciselée (la rouler en cigare et l'émincer finement pour obtenir de fins filaments)

#### Confection du potage

- 3) Faire suer au beurre, le blanc de poireau finement émincé et les queues de cerfeuil, pendant 5 minutes environ.
- 4) Ajouter les petits pois cuits à l'anglaise et faire suer le tout quelques minutes
- 5) Mouiller avec le bouillon bouillant et la crème
- 6) Cuire 5 minutes
- 7) Mixer à fond
- 8) Il est conseillé de le passer au chinois en foulant

#### Service

- 9) Au moment de servir, ajouter la chiffonnade d'oseille et mélanger.