

Verrine petits pois

6 personnes



4 belles tranches de jambon fumé
20 cl de crème à 30%
500 gr de petits pois surgelés
1 gousse d'ail
1 échalote hachée
1 tasse de lait
Sel et poivre du moulin

Préparation

Dans une petite casserole, faites réduire la crème avec les tranches de jambon coupées en petits morceaux.

En même temps, faites cuire les petits pois 1/4 d'heure dans l'eau bouillante salée.

Quand la crème est réduite d'un quart, mixez la préparation et garnissez le fond des verrines de cette mousse de jambon, ou réservez pour mélanger aux petits pois

Egouttez les petits pois et faites revenir au beurre avec l'échalote et l'ail. Rajouter le lait et mixez le tout (pour un peu plus d'acidité vous pouvez intégrer le jus de 2 citrons verts) ; y ajouter la mousse de jambon réservée.

Assaisonnez avec le poivre et le sel en tenant compte que le jambon fumé est déjà très salé.

Répartissez la purée de petits pois sur la mousse de jambon (si vous les aviez dissociés) ou remplissez tout simplement des verrines du ménage et mettez au frais.