

VELOUTE DE PETITS POIS

et chips de pancetta



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 3 petits oignons verts - 500 ml d'eau - 700 g de petits pois écosés - 300 ml de crème liquide - 3 brins de menthe fraîche - sel, poivre du moulin - 1 cube de bouillon de volaille - (sans gluten si allergie ou intolérance) - CHIPS DE PANCETTA: - 1 c.s. d'huile d'olive - 3 tranches de pancetta

1. Coupez les oignons verts en deux et placez-les dans la cuve. Ajoutez l'eau, le cube de bouillon et les petits pois et lancez le programme SOUPE VELOUTÉE.

2. Environ 2 minutes avant la fin du programme, appuyez sur Stop, incorporez la crème liquide, salez et poivrez. Relancez ensuite le programme en appuyant sur Auto.

3. Servez le velouté avec les chips de pancetta, un trait de crème et quelques feuilles de menthe.

CHIPS DE PANCETTA

1. Faites chauffer l'huile dans une petite poêle.

2. Coupez chaque morceau de pancetta en trois et faites-les revenir quelques secondes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

3. Ôtez la poêle du feu et égouttez la pancetta sur du papier absorbant pour retirer l'huile.

Astuce du chef :

Vous pouvez remplacer la pancetta par du bacon.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »