

VERRINE PUREE PETITS POIS, CHANTILLY ROSE

Recette proposée par Aurélie Kalt



Préparation : 35 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** Poche à douille, mini verrine en verre

Ingrédients : 15 personnes

- PUREE DE PETITS POIS - 700 g petits pois de type Picard - 100 ml de crème liquide - 1 cube bouillon de volaille - 1 citron - 500 ml d'eau - piment d'Espelette - sel, poivre - DRESSAGE - 2 pamplemousses - CHANTILLY ROSE - 200 ml de crème liquide - colorant en poudre rose - sel

PUREE DE PETITS POIS

1. Versez 500 ml d'eau dans votre cuve en métal, mettez les petits pois dans le panier à vapeur. Lancer le programme VAPEUR pendant 25 minutes.
2. Videz l'eau de la cuve, versez les petits pois, ajoutez la crème liquide, le sel, le poivre et le zeste de citron plus son jus.
3. Mixez en utilisant le programme EXPERT 3 minutes vitesse 14 sans chauffer.

CHANTILLY ROSE

1. Refroidissez la cuve avec les glaçons en utilisant le programme GLACE PILEE, videz puis essuyez-la soigneusement.
2. Dans la cuve en métal, placez le batteur à blancs puis versez la crème liquide bien froide avec le colorant.
3. Retirez le bouchon et lancez le programme EXPERT 3 minutes vitesse 7 sans chauffer.

4. Mettez la crème dans une poche à douille. Réservez au réfrigérateur.

DRESSAGE

1. Préparez vos suprêmes de pamplemousse.
2. Dans les verrines, un suprême de pamplemousse, puis une cuillère de petits pois et la chantilly rose.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Aurélie Calte