



## **VELOUTE DE PETITS POIS FROID**

**pour 6 personnes :**

**450g petits pois surgelés (réserver le reste du paquet pour le service dans une passoire) - 1/2 oignon - 30cl d'eau - 22cl crème liquide fraîche entière - 10g poudre de bouillon de volaille - 5g sel - 2 càs d'huile d'olive –**

**Peler et émincer l'oignon. Chauffer l'huile d'olive et ajouter l'oignon. Mélanger 2 minutes, ajouter les petits pois surgelés. Verser l'eau, la crème, le bouillon de volaille. Saler. Porter à ébullition et laisser cuire 8 minutes. Mixer au blender finement. Verser dans une bouteille à entreposer au réfrigérateur.**

**Pour le service, répartir les petits pois réservés. Verser le velouté dessus. Servir.**