

Velouté de petits pois et lard fumé

Ingrédients

500gr de petits pois surgelés
2 càs de crème fraîche épaisse
Poivre, piment d'espelette
Coriandre
Lardons fumés



mastrad
PARIS



Préparation

Cuisez les **petits pois surgelés** dans un bon **bouillon**. Mixez finement avec des feuilles de **coriandre**. Ajoutez la **crème fraîche épaisse** (pas de light dans les siphons).

Poivrez et ajoutez un peu de **piment d'espelette**... Remixez à nouveau.

Chauffez la crème fraîche avec des **lardons fumés** coupés en petits dés...Infusez pendant 2h00, filtrez et déposez le mélange au $\frac{3}{4}$ du siphon.

Gazer, secouez et placez au frigo (siphon couché).

Bon appétit

*Testée et
Approuvée !*

