



Velouté de petits pois à l'ail des ours, saumon fumé aux baies roses de "la Cuisine des 3 Sœurs"



Une recette du blog La cuisine des 3 soeurs, «Velouté des ours au saumon fumé »

200g de petits pois surgelés extra-fin ou frais écosés.
1/2l bouillon de volaille (reconstitué du commerce)
50g (40+10) d'ail des ours
70g de saumon fumé (soit une très belle tranche)
150g de crème liquide UHT 12%
2 ccafé baies roses
QS sel

Cuire les petits pois dans le bouillon de volaille.
Pendant ce temps, laver l'ail des ours, le sécher, le hacher menu et réserver 10g.
Couper le saumon fumé en fines lanières, les rouler dans l'ail à ours restant, réserver au frais.
Concasser les baies roses grossièrement.

Quand les petits pois sont cuits, prélever et réserver une louche de bouillon puis mixer. Ajouter la crème puis 40g d'ail des ours. Si le velouté vous paraît trop épais, rajoutez le bouillon réservé. Filtrer si nécessaire pour éliminer les peaux des petits pois. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Remixer un petit coup éventuellement pour aérer et rendre mousseux le velouté et servir immédiatement, bien chaud.

Disposer le saumon froid en dôme et saupoudrer des baies roses concassées.