

Velouté de petits pois



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes, cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- 400 g. de petits pois
- 3 bâtons de citronnelle
- 5 dl. De bouillon blanc
- 80 g. de chèvre frais
- 20 fines tranches de lomo Iberico
- 6 radis rouges

Préparation :

Cuire les petits pois à l'eau bouillante salée. Egoutter. Garder quelques petits pois de côté.

Mixer le reste avec le bouillon blanc et la citronnelle coupée en dés. Assaisonner.

Passer le tout à l'étamine.

Couper le chèvre en grosses lamelles. Les enrouler d'une fine tranche de lomo Iberico.

Couper les radis en rondelles fines.

Dresser la soupe dans des assiettes creuses et y disposer les tranches de chèvre, les radis et les petits pois.