

Liste de courses détachable
Quantités pour 4 personne(s)

Recette de Mousse de Petits Pois à la française, chips de bacon et son nem de laitue

Crèmerie hors fromage

Crème liquide entière : 20 cl

Epicerie

Huile d'olive : 1 cl

Légumes

Laitue(s) : 1 pièce(s)

Charcuterie

Tranche(s) de lard fumé : 4 pièce(s)

Conserve

Petits Pois Cassegrain : 1 boite(s)



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients
quantités pour 4 personne(s)

Pour la mousse

Petits Pois Cassegrain : 1 boite(s)
Crème liquide entière : 20 cl

Pour la garniture

Tranche(s) de lard fumé : 2 pièce(s)
Sel fin : 4 pincée(s)
Moulin à poivre : 1 tour(s)
Huile d'olive : 1 cl
Laitue(s) : 1 pièce(s)
Sel fin : 4 pincée(s)

Pour le dressage

Tranche(s) de lard fumé : 2 pièce(s)



Le + du Chef

Pour une belle tenue de la mousse, veillez à incorporer les petits pois à la française bien froids.

Recette de Mousse de Petits Pois à la française, chips de bacon et son nem de laitue

Une crème montée mélangée à des Petits Pois cuisinés Cassegrain, surmontée d'une tranche de lard cuite en chips au four et accompagnée d'un petit rouleau de laitue farci.

PRÉPARATION : 20mn

CUISSON : 3mn

REPOS : 15mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.
- Égoutter les petits pois en conservant leur jus.
- Placer un saladier au réfrigérateur pour la crème montée.
- Equeuter la laitue et laver les feuilles.

Pour la mousse et les nems

Récupérer 140 g de petits pois (la moitié de la boîte) et les mixer avec 7 cl de jus.

Dans le saladier réservé au frais, verser la crème bien froide et la monter en chantilly ferme. Mélanger ensuite la crème à la purée de petits pois, puis rectifier l'assaisonnement et réserver au frais le bol recouvert d'un film étirable.

Tailler les 2 tranches de lard fumé en fins lardons. Récupérer 4 feuilles de laitue et les émincer finement.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer les lardons et ajouter le reste des petits pois égouttés. Faire revenir pendant 1 min, puis ajouter le ciselé de laitue et déglacer avec 2 cuillères à soupe de jus. Poivrer et réserver au réfrigérateur.

Prélever 2 cuillères à soupe de petits pois pour le dressage final et incorporer délicatement le reste à la crème avec une spatule.
Mettre le tout dans une poche à douille et réserver au frais.

Préparer un saladier d'eau glacée.

Récupérer les 4 plus belles et grandes feuilles de laitue, les saler et les passer une par une au four à micro-ondes pendant 15 à 20 secondes (puissance 900 W). Les plonger ensuite immédiatement dans l'eau glacée et les égoutter soigneusement en les épongeant sur du papier absorbant.

Étaler les feuilles de laitue sur le plan de travail, puis déposer la mousse de petits pois au centre de chacune. Replier ensuite les bords et les rouler en nems.

Pour les chips de lard

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6).

Étaler les tranches de lard sur une plaque allant au four, préalablement recouverte d'une feuille de papier cuisson. Les recouvrir d'une autre feuille et les faire griller au four à 200 °C pendant 6 à 10 min.

Pour le dressage

A l'aide de la poche à douille, remplir les verrines de mousse aux 3/4, puis déposer quelques petits pois Cassegrain.

Tailler les chips de lard en 2 et les planter dans chaque verrine. Servir avec le nem sur le côté.