

# Velouté de pois cassés; lardons de saumon fumé

## Ingrédients/pour 4 personnes

250g de pois cassés

1 oignon

60ml d'huile

1 cuillère à café de thym

½ litre de bouillon de volailles

300ml de lait

200ml de crème liquide

120g de lardons de saumon fumé

1 cuillère à soupe de crème épaisse

Sel poivre

## Préparation

1) Dans une casserole, faire revenir l'oignon finement émincé avec l'huile d'olive et le thym; ajoutez les pois cassés les faire revenir à leur tour et verser le bouillon de volaille. Laissez cuire pendant 15 minutes.

2) Ajoutez la crème liquide et le lait. Faire cuire à feu doux pendant 3 minutes en remuant fréquemment

3) Mixez ma préparation et la passez dans une passoire fine. Assaisonnez puis réservez le velouté.

4) Dans une assiette creuse disposer les lardons de saumon fumé et versez le velouté par-dessus, ajoutez une quenelle de crème fraîche épaisse

5) Déguster sans attendre