



Toque & Tablier



### **Velouté de petits pois glacés et sa tartine de fromage frais et légumes crus**

**Pour 6 personnes.  
Préparation 25 min**

#### **Ma liste de course... Chez**

##### **L'épicier :**

- De l'huile de noix de super qualité !

##### **Le primeur :**

- 600 g de petits pois surgelés Picard (ils sont très bons)
- Quelques radis roses piquants
- Quelques rondelles de betterave crue
- Des fèves écossées
- Une demie courgette
- Un quart concombre
- Du persil plat et ciboulette frais ou surgelés

##### **Le fromager :**

- Du Saint Morêt
- 5cl de crème liquide entière

##### **Le boulanger :**

- Un pain aux graines de sésame

1. Commencez par faire cuire dans de l'eau bouillante vos petits pois le temps indiqué.

2. Pendant ce temps, prenez 100g de Saint Morêt. Ajoutez l'équivalent de 2 cuillères à café de persil plat et de ciboulette. Réservez.
3. Une fois vos petits pois cuits, égouttez-les et mixez bien avec 200 ml d'eau de cuisson jusqu'à l'obtention d'un velouté bien lisse. Ajoutez la crème, salez. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans des verres et réservez au frais.
4. Faites dans un fond d'eau au micron-onde, les fèves dans un fond d'eau. Egouttez et réservez.
5. Avec votre mandoline, faites 1 ou 2 fines rondelles de : courgettes, concombre (vous couperez chaque rondelle en demi-cercle) Faites une rondelle de betterave crue mais elle, vous la coupez en bâtonnets.  
Puis, coupez 3 ou 4 rondelles pour les radis. Le nombre de rondelles dépend de la taille de votre tranche de pain !
6. Coupez vos tranches de pain d'un demi-centimètre d'épaisseur. Faites-les toaster au grille pain pour qu'elles soient dorées. Tartinez de fromage frais.



7. Disposez comme sur la photo : la courgette (arrondi vers le haut), puis un bâtonnet de betterave crue (incliné vers la droite), puis un radis et à côté, une fève. Ensuite, mettez le concombre (cette fois-ci arrondi vers vous), encore un bâtonnet de betterave (incliné vers la gauche), puis une courgette (arrondi vers la gauche), enfin, un radis disposé à droite, une fève et encore un radis. Continuez si votre tranche de pain est plus grande. La seule chose c'est de varier la disposition pour que ce soit harmonieux !
8. Mettez de la fleur de sel et rangez vos tartines au frais.
9. Juste avant de passer à table, versez quelques gouttes d'huile de noix sur le velouté. Et envoyez !