

[Imprimer](#)

## Crème de petits pois et chiffonnade de lard



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>10 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Crème de petits pois et chiffonnade de lard

- 1 kg de petits pois frais ou surgelés
- 20 tranches de lard ou de bacon coupées très finement
- 15 cl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de farine
- 1 c. à soupe d'huile
- quelques branches de persil

### Préparation

pour Crème de petits pois et chiffonnade de lard

**1** Si vous utilisez des petits pois frais, commencez par les écosser. Une fois que c'est le cas, faites bouillir une grande quantité d'eau salée. Versez-y alors les petits pois et laissez-les cuire à petits bouillons durant 8 min environ s'ils sont frais. S'il s'agit de pois surgelés, laissez-les cuire le temps indiqué sur leur paquet. Une fois qu'ils sont cuits (ils doivent être bien tendres et fondants, et ne pas résister sous la dent), égouttez-les puis plongez-les immédiatement dans un saladier d'eau glacée pour figer leur couleur. Egouttez à nouveau et réservez.

**2** Dans un faitout, faites revenir les deux gousses d'ail finement hachées avec la cuillère d'huile. Ne les laissez pas colorer et ajoutez immédiatement la farine. Remuez vigoureusement puis versez les petits pois cuits. Mélangez bien pour les enrober de cette sauce et ajoutez un fond d'eau si le mélange est trop sec. Salez, poivrez et mélangez encore. Une fois le tout bien amalgamé, versez-le dans un mixeur et ajoutez-y la crème. Mixez jusqu'à obtenir une purée bien lisse ou laissez quelques morceaux si vous préférez ainsi. Rectifiez l'assaisonnement puis réservez au chaud.

**3** Passez alors à la chiffonnade de lard. Faites revenir vos tranches de lard qui doivent très fines dans une poêle sèche pendant environ 1 min. Elles doivent être juste saisies, ne pas devenir trop grillées et croustillantes et rester malléables. Sortez-les du feu, laissez-les refroidir quelques instants puis froissez-les avec vos doigts afin d'obtenir 4 petits paquets de chiffonnade. Dressez alors la crème de petits pois dans les assiettes puis décorez de la chiffonnade de lard sur le dessus. Passez un tour de moulin à poivre et terminez en saupoudrant de persil ciselée. Servez sans attendre.