

Purée onctueuse de pois cassés, légumes glacés au lard fumé

par Création et Stylisme
Culinaire



V. Cheneau, www.creation-stylisme-culinaire.com

Ingrédients (pour 6) :

- 250 g de pois cassés
- 1 oignon
- 3 carottes
- 2 navets ou rutabagas
- Thym
- 10 tranches fines de lard fumé
- 80 g de beurre + 1 noix
- 5 cl d'huile de noix
- Lait entier ou demi-écrémé
- Sucre semoule
- Sel, poivre



Préparation :

Cuire les pois cassés 1h15 dans un grand volume d'eau froide non salée (ou 35 minutes en autocuiseur).

Peler l'oignon et l'émincer en fines rondelles. Le faire revenir dans une casserole, avec une noix de beurre.

Peler les carottes et les navets, les couper en petits morceaux de taille homogène puis les ajouter au contenu de la casserole. Adjoindre deux branches de thym, deux pincées de sel, une de poivre et une cuillère à café de sucre semoule. Couvrir d'eau à hauteur des légumes. Laisser mijoter, à petite ébullition, avec un couvercle pendant 10 à 15 minutes. Contrôler la cuisson en piquant les légumes à cœur. Terminer le glaçage par une réduction du liquide puis réserver les légumes dans un plat.

Lorsque les pois cassés sont cuits, les écraser en purée et ajouter le beurre légèrement fondu ainsi que l'huile de noix. Fluidifier à votre convenance avec un filet de lait. Saler et poivrer.

Au dernier moment, poêler le lard fumé dans la casserole pour qu'il colore et ajouter les légumes glacés afin de les réchauffer.

Servir bien chaud avec la purée de pois cassés lisse et onctueuse.