 **Verrines petits-pois-morbier**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/Verrines-petits-pois-morbier-P1020783.jpg) **Pour 6 petites Verrines**

**- 375 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **écossés**   
**- 550 ml d'eau**  
**- 1 tablette de bouillon de volaille**  
**- 120 g de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume)  
**- 20 g de crème + quelques gouttes**  
**-** [**Morbier**](https://recettes.de/saumon-fume)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Piment d'Espelette**

Faire chauffer l'eau et y diluer la tablette de bouillon  
Ajouter les petits pois à ébullition et y faire cuire les petits pois jusqu'à ce qu'ils soient très tendres (20 minutes pour moi).  
Mixer longuement et très finement.  
Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Couper le saumon fumé en dés et le répartir dans les verrines (j'en ai gardé un peu pour la décoration).  
Couler dessus la préparation aux petits pois.  
Décorer de quelques gouttes de crème et de quelques dés de saumon.  
Parsemer d'un peu de Piment d'Espelette.  
Couper 6 bâtonnets de Morbier et les présenter sur les verrines.