

**Velouté glacé de petits pois d'Hélène Darroze**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/veloute-glace-de-petits-pois-dhelene-darroze-p1170673-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Les légumes :  
- 600 g de petits pois écossés  
- 100 g de feuilles d'épinards  
- 30 g de feuilles de menthe**Écosser les petits pois.  
Laver les feuilles d'épinards et les feuilles de menthe.  
Mettre dans une grande casserole de l'eau salée à bouillir.  
Jeter les petits pois dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 5 minutes à la reprise de l'ébullition.  
Ajouter les épinards et la menthe et laisser encore 2 minutes à la reprise de l'ébullition.  
Égoutter les légumes et les verser immédiatement dans un saladier rempli d'eau glacée  
pour arrêter la cuisson et fixer la chlorophylle.

**Le velouté :  
- 1 échalote**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 150 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes) **(1)**

Éplucher l'échalote et l'ail et les émincer finement.  
Les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.  
Verser le vin blanc et le laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit presque sec.  
Préparer le bouillon en faisant fondre les tablettes dans l'eau bouillante **(1)**.  
Égoutter les légumes, et réserver quelques petits pois pour la présentation.  
Ajouter le hachis d'échalote et d'ail et les mixer avec les ¾ du bouillon assez longtemps pour obtenir une préparation fine.  
Passer le velouté dans le moulin à légumes pour retirer les dernières petites peaux de petits pois.  
Ajuster la consistance au goût en rajoutant ou non du bouillon restant.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Réserver au réfrigérateur.

**La présentation :  
- 120 g de ricotta  
- 2 càs d'huile d'olive + un peu pour la finition  
- 6 tranches fines de jambon cru  
- 100 g de pain rassis sans la croûte  
- menthe fraîche**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Préparer les croûtons : Couper le pain en dés (j'ai pris mon [**pain de mie au seigle**](http://croquantfondantgourmand.com/pain-de-mie-au-seigle/)).  
L'arroser d'un peu d'huile d'olive et bien mélanger pour que tous les dés soient enrobés.  
Les disposer sur la plaque sans les faire chevaucher.  
Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.  
Mélanger la ricotta avec quelques gouttes d'huile d'olive du sel et du poivre.  
Dégraisser le jambon, le couper en lanières et les rouler.  
Au moment du repas, verser le velouté glacé dans les assiettes.  
Disposer quelques mini-quenelles de ricotta, les roulés de jambon et les croutons.  
Parsemer de quelques petits pois et décorer de toupets de menthe.  
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive et servir.