

*Soupes froides*

# Velouté de petits pois et rillettes de saumon aux herbes



**1h05**   **35 min**   **30 min**   **0**   **472**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le velouté

500 g **Petits pois**  
1 **Poireau**  
1 **Echalote(s)**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**  
40 cl **Fond blanc de volaille**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Sel**  
1 **Glaçon(s)**

### Ingrédients pour les rillettes de saumon

200 g **Pavé(s) de saumon**  
1 **Echalote(s)**  
0.5 botte(s) **Cerfeuil**  
0.25 botte(s) **Estragon**  
10 grain(s) **Poivre rose**  
1 c. à soupe **Mayonnaise**  
1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation du velouté

- 1 Porter à ébullition de l'eau salée dans une casserole et faire cuire les petits pois 5 minutes.
- 2 Préparer un saladier d'eau froide et de glaçons.
- 3 Retirer les petits pois à l'aide d'une écumoire et les mettre dans le saladier d'eau glacée.
- 4 Les égoutter dans une passoire et réserver.
- 5 Laver et émincer le blanc du poireau à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Éplucher et émincer l'échalote. Écraser l'ail à l'aide du plat de la lame d'un couteau.
- 7 Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'olive et y faire suer l'échalote, le blanc de poireau et l'ail.
- 8 Verser le fond blanc de volaille et ajouter la crème. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Laisser cuire 20 minutes à frémissements puis ajouter les petits pois et porter le tout à ébullition.
- 10 Mixer la préparation au blender puis la passer au tamis au-dessus d'un saladier.

**11** Réserver au frais.

## Étape 2

### Préparation des rillettes de saumon

- 1** Porter à ébullition une casserole d'eau et pocher le saumon quelques minutes à peine. Il doit être seulement rosé.
- 2** Ôter le saumon de la casserole à l'aide d'une écumoire et le déposer dans un saladier.
- 3** Hacher le cerfeuil et l'estragon à l'aide d'un couteau éminceur. Ciseler l'échalote.
- 4** Émietter le saumon à l'aide d'une fourchette puis ajouter le cerfeuil, l'estragon, l'échalote, les baies roses et la mayonnaise.
- 5** Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre puis réserver au frais.

## Étape 3

### Dressage

- 1** Dresser le velouté dans des assiettes creuses.
- 2** Façonner une quenelle de rillettes à l'aide de deux cuillères à soupe et la déposer au centre de l'assiette.
- 3** Tailler le saumon fumé en lanières et en déposer autour de la quenelle.
- 4** Laisser tomber quelques points d'huile d'olive dans le velouté et servir avec une tranche de pain grillé.
- 5** Décorer avec de l'aneth et une baie rose sur la quenelle. Servir.

**1 Poivre**

### Ingrédients pour le décor

2 tranche(s) **Saumon fumé**  
4 c. à café **Huile d'olive**  
4 tranche(s) **Baguette(s) de pain**  
**1 Aneth**