



chef
**OLIVIER
PAGET**

L'ÂME SOEUR

209 rue Duguesclin
Lyon 3e arrondissement



Image non contractuelle

VELOUTÉ DE POIS CHICHE FAÇON PAYSANNE

par Olivier Paget

INGRÉDIENTS pour 6/8 personnes

- 4 petits poireaux
- 3 carottes
- 2 navets ronds
- 3 pommes de terre
- 500g de pois chiche
- 2,5l de fond blanc de volaille
- 1 pincée de sel, de cumin et de quatre épices
- 1 filet d'huile d'olive
- Quelques croûtons
- 1 quartier de citron

PRÉPARATION

1. Eplucher, laver et couper grossièrement les petits poireaux, les carottes, les navets ronds et les pommes de terre
2. Faire revenir le tout au beurre
3. Quand les légumes sont pratiquement cuits, ajouter les pois chiches préalablement cuits et égouttés
4. Mouiller avec 2,5 litres de fond blanc de volaille
5. Laisser cuire 30 minutes à feu doux
6. Mixer et passer la soupe au chinois
7. Rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel, de cumin et un mélange quatre épices
8. Ajouter un trait d'huile d'olive
9. Servir avec quelques croûtons et le quartier de citron à côté

