

# Velouté de petits pois, émulsion à la Tomme de Savoie et pain croustillant

Pour 4 personnes

Préparation 1 h

## Préparation

### *Velouté*

- Faire suer les échalotes avec les oignons
- Ajouter les petits pois écosés, mouiller à hauteur avec le fond blanc, laisser cuire 10 min.
- Mixer et passer au chinois, assaisonner et réserver au chaud.

### *Emulsion Tomme*

- Faire chauffer la crème liquide, ajouter la Tomme de Savoie en petites parcelles et le vin jaune.
- Laisser infuser 15 min, passer au chinois, assaisonner et laisser refroidir, mélanger doucement avec la crème montée et réserver.
- Faire toaster les tranches de mini baguette avec les dés de tomme par-dessus jusqu'à obtenir une coloration blonde.

### *Dressage*

- Dans un bol ou une assiette creuse, verser le velouté de petit pois, ajouter l'émulsion tomme de Savoie, les radis rouges, les dés de tomme et servir avec la baguette toastée.

## Ingrédients

### *Velouté*

350 g de petits pois

50 g d'Oignons

50 g d'échalotes

500ml de fond blanc de volaille

1 CS d'huile d'olive

Radis rouges râpés

***Emulsion à la Tomme de Savoie***

100 ml de crème liquide

100 ml de crème montée

100 g de Tomme de Savoie Pochat

1 dl de vin jaune

2 mini baguettes

50 g de dés de tomme de Savoie Pochat