



Temps Total  
**0 MIN.**

Portion  
**8 OZ / 250 ML**

Difficulté  
**MOYEN**

Rendements  
**22**

Fiez-vous aux apparences, cette soupe est à la fois attrayante et délicieuse ! Faite avec une base de crème, la délicieuse combinaison de pois verts doux, de pancetta et d'oignons sautés rehausse son goût.

### INSTRUCTIONS

1. Chauffer la base de crème à 180 °F.
2. Faire sauter la pancetta dans une casserole jusqu'à ce qu'elle soit dorée, ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajouter les pois dans la casserole, bien mélanger et chauffer pendant 5 minutes.
4. Ajouter la base de soupe préparée et laisser mijoter.
5. Retirer du feu, transformer en velouté et égoutter.



### Tip

Pour obtenir une mousse crémeuse :

- 1) Placer 1 tasse de soupe chaude (égoutter pour obtenir une texture veloutée) et mettre 1 tasse de crème 35 % dans un ISI à crème fouettée de 1 L.
- 2) Bien sceller. Remplir de gaz.
- 3) Brasser et secouer de haut en bas en tenant le contenant, en appliquant un peu de pression sur la gâchette.

NOTE : Se débarrasser de la première demi-tasse de crème jusqu'à ce que la texture ressemble à celle de la crème fouettée.