

Verrine crème de petits pois et magret de canard fumé

Pour 6 personnes

200g de petits pois

10cl crème liquide

15 tranches de canard fumé

Sel poivre

Piment d'Espelette

2 feuilles de gélatine

Bouquet garni

Cuire les petits pois avec le bouquet garni et un peu de sel

Quand ils sont cuits les égoutter et les mixer avec la crème et une pincée de piment

Détendre si trop épais

Ajouter les deux feuilles de gélatines préalablement ramollies à l'eau froide

Goûter et ajuster l'assaisonnement

Réserver au frais

Enlever le gras des magrets et détailler en petite brunoise

Garnir les verrines en alternant les couches (magret, petit pois, magret, petit pois, magret)