



Cuisine Petits pois, petit salé et petits suisses : trois recettes pour le week-end



© Marion Sauveur/Europe1 En panne d'idées de recettes pour le week-end ? Notre journaliste Marion Sauveur vous propose trois façons de cuisiner de "petits" ingrédients : les petits pois, les petits suisses et le petit salé. De quoi revisiter les classiques, et impressionner vos proches.

Si vous aviez pris de bonnes habitudes en cuisinant davantage pendant le confinement, ce n'est pas le moment de se relâcher ! Le week-end est le parfait moment pour se mettre aux fourneaux, seul ou en famille. Et si vous manquez d'inspiration, nous avons sélectionné pour vous trois "petites" recettes : une entrée, un plat et un dessert à base de petits pois, petit salé et petits suisses. Suivez les étapes !

Le velouté glacé de petits pois

C'est une recette facile à faire, délicieuse et avec des légumes de saison. On commence par faire revenir des échalotes (2) dans une cocotte avec du beurre. On ajoute du bouillon (1 litre) et quand il frémit, les petits pois (750 g). On cuit 15 minutes, sans oublier de saler et poivrer.

Une fois cuits, on retire la cocotte du feu. On ajoute une herbe aromatique émincée. Ma préférée est la menthe : j'adore la fraîcheur qu'elle apporte aux petits-pois. Mais ce légume s'accorde parfaitement avec de l'estragon ou de l'oseille. Ensuite, on mixe très finement et on filtre pour éviter qu'il reste des résidus de peaux de petits-pois. On ajoute de la crème (10cl), on mélange et on laisse refroidir au réfrigérateur 2 heures.



On peut y ajouter une touche de gourmandise, en réalisant des chips de jambon. On prend du jambon sec, que l'on découpe en morceaux. On le place entre 2 plaques dans le four, une dizaine de minutes. Et on le laisse refroidir.

Pour les végétariens, 2 solutions : les noisettes à torréfier, une dizaine de minutes au four, avant de les passer dans un torchon pour enlever leur peau et à couper grossièrement ; ou des pignons de pin revenus 5 grosses minutes à la poêle.

Avant de servir, on parsème de feuilles de menthe fraîche (ou d'estragon / oseille), on ajoute les chips de jambon, les noisettes émiettées ou les pignons de pin ; et on peut ajouter 2-3 gouttes d'huile de noisette.

Le petit salé aux légumes

C'est un ensemble de viandes de porc, saumurées et salées pour leur conservation (jarrets et poitrine, palette, de l'échine, du jambonneau, des saucisses). L'occasion de passer chez boucher : en cette période, il faut soutenir vos commerçants !

Le plus long de la recette, c'est une étape essentielle : faire dessaler la viande, au moins deux heures, dans de l'eau froide. Il faut changer l'eau toutes les heures. Cette recette, je vous la propose avec des légumes, pour changer des lentilles.

Dans une cocotte, on met des carottes en morceaux, un poireau découpé, 1 oignon coupé en deux, la viande dessalée et on couvre d'eau. On aromatise, avec un bouquet garni. Et on cuit 1h30 à couvert.

Au bout de cette heure et demi, on met de côté la viande. Et dans le jus de la viande : pommes de terre coupées en dés, à faire revenir. 15 minutes. L'occasion de déguster des pommes de terre, alors que les producteurs de patates n'arrivent pas à toutes les écouler : ils en ont 450.000 tonnes actuellement sur les bras !

Les tartelettes aux petits suisses

Les petits suisses, ça se cuisine ! On va faire des tartelettes de fruits rouges. On prend des petits gâteaux du placard, c'est notre base de la tartelette. Si on n'en a pas, on peut faire une pâte brisée, que l'on va cuire 25 minutes à blanc.

Ensuite on réalise une crème. On blanchit les jaunes d'œufs (4 œufs) avec du sucre (120g), avant d'y ajouter les petits suisses (6). On fouette avec de la vanille (1 gousse) si on en a dans le placard. A côté, on monte les blancs d'œufs en neige, avant de les ajouter délicatement à la préparation. Et on laisse prendre 2 heures au frigo.



[Visualiser l'article](#)

Reste à réaliser le montage. On prend les petits gâteaux du placard, sur lesquels on met la crème par-dessus. Et des framboises. Si on ne veut pas attendre, on prend des verres et on met au fond les biscuits réduits en petits morceaux, on ajoute la crème de petits-suissees, et les fruits par dessus.

Nos conseils de vins pour accompagner ces plats

Avec les petits pois, un vin blanc sec léger, comme un Mâcon ou un vin de pays des Coteaux de l'Ardèche

Avec le petit salé, un vin rouge sec léger, comme un vin de pays du Val-de-Loire ou un Saint-Nicolas de Bourgueil

Avec la tartelette, un vin doux, pour rééquilibrer acidité, comme un Banyuls ou un Muscat de Beaumes de Venise