

## *Liégeois de petits pois et chantilly de rigotte*

### *Ingrédients (pour 6 pers.)*

#### *Pour la crème de petits pois:*

- 500 gr de petits pois écossés
- 10 ml de Condrieu
- 2 rigottes fraîches
- 500 ml de crème
- 1 oignon
- 1 branche de menthe
- sel
- poivre
- 1 cuillère d'huile d'olives

#### *Pour la chantilly:*

- 4 rigottes sèches
- 300 ml de crème 30%

### *Préparation:*

*Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et laissez-les bien refroidir.*

*Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé, déglacez avec le Condrieu puis émiettez-y la rigotte fraîche et enfin incorporez-y la crème et la menthe.*

*Laissez cuire jusqu'à ébullition tout en remuant énergiquement.*

*Mixez les petits pois dans la crème et passez le tout dans une étamine très fine, puis réservez au frais en n'oubliant pas d'assaisonner.*

*Pour la chantilly, faites infuser la rigotte dans la crème à feu doux puis mixez et passez dans une étamine. Mettez la crème refroidie dans un siphon.*

### *Dressage:*

*Remplir aux 3/4 une terrine avec la crème de petits pois, puis la recouvrir de chantilly avant de la servir, le tout bien glacé.*

*Bon appétit !*

*Thomas Bernard – Restaurant Bars et Gourmets*