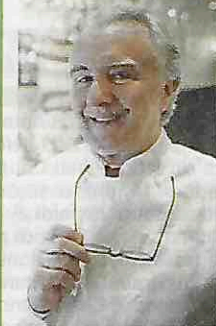
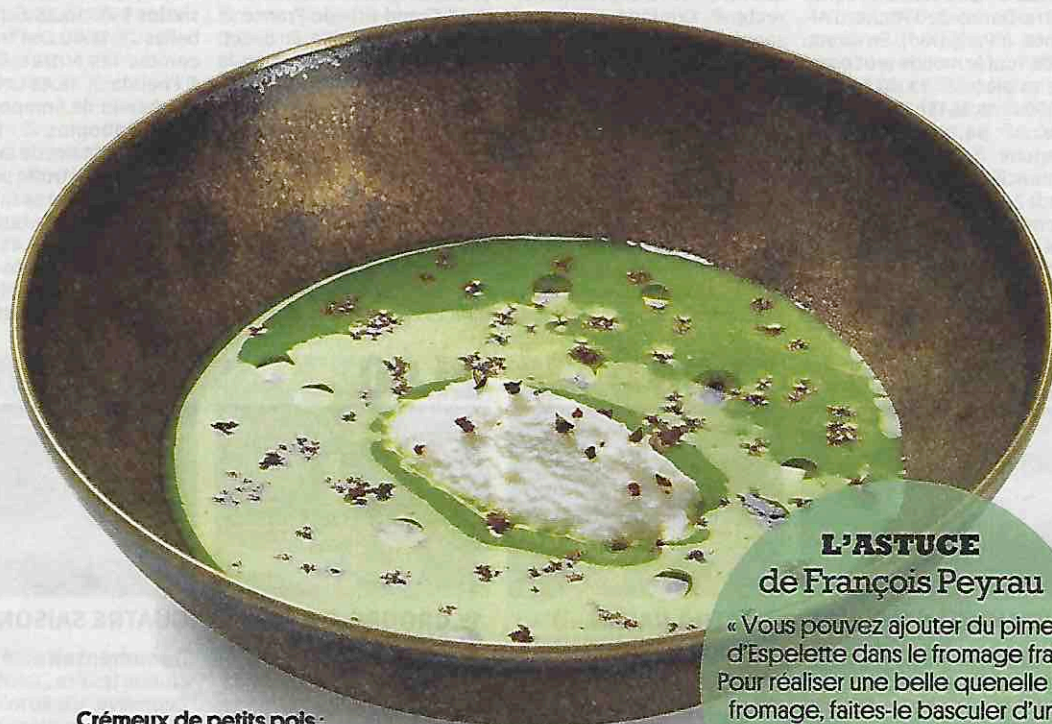


# Crèmeux de petits pois et cumin, mousse de chèvre frais



**ALAIN DUCASSE**  
présente  
une recette de  
François Peyrau

FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

## POUR 6 PERSONNES

- 600 g de petits pois frais écosés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 30 cl de crème liquide dont 20 cl bien froids
- 10 cl de crème épaisse
- 20 g de beurre demi-sel
- 1 c. à c. de cumin en graines
- Sel, poivre du moulin
- 150 g de fromage de chèvre frais [type Chavroux]
- 4 tranches de jambon de pays

### L'ASTUCE de François Peyrau

« Vous pouvez ajouter du piment d'Espelette dans le fromage frais. Pour réaliser une belle quenelle de fromage, faites-le basculer d'une cuillère à soupe à une autre [toutes deux préalablement trempées dans l'eau chaude] en lissant les bords. »

Formez une belle quenelle de mousse de fromage et disposez-la sur le crèmeux. Parsemez de miettes de jambon et servez cette crème de petits pois bien froide ou chaude, selon votre goût.

### Crèmeux de petits pois :

épluchez et ciselez l'oignon. Faites-le suer dans une poêle avec le beurre, ajoutez le cumin et la gousse d'ail écrasée. Ajoutez les petits pois et mouillez à hauteur avec de l'eau. Cuisez environ 15 min à feu moyen. Passez le tout au blender ou au mixeur pendant 3 min à la vitesse maximum puis salez et poivrez. Ajoutez 10 cl de crème liquide et la crème épaisse puis mixez pendant 1 min. Passez la préparation au chinois étamine pour retirer la peau des petits pois. Réservez le crèmeux au froid.

**Mousse de chèvre :** fouettez le fromage frais. Montez 20 cl de crème liquide en Chantilly. Incorporez-la au fromage de chèvre. Salez et poivrez.

**Miettes de jambon de pays :** préchauffez le four à 150 °C en chaleur tournante. Disposez les

tranches de jambon sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfouez 10 min pour les dessécher. Une fois refroidies, elles doivent être cassantes. Mixez-les à l'aide d'un blender afin d'obtenir des miettes.

**Dressage :** mettez un fond de crèmeux de petits pois dans une assiette creuse ou un bol.



## Les 4 Baigneurs (33)

### L'avis d'Alain Ducasse :

« Complémentaires, c'est ainsi que l'on peut définir Laure da Gama et François Peyrau, qui cuisinent à quatre mains. La générosité de la cuisine de Laure, autodidacte, se mêle aux techniques gastronomiques de François, ancien chef d'un grand restaurant bordelais. Résultat ? Une cuisine simple, authentique et juste guidée par l'envie de faire plaisir à chaque bouchée. »

Menus de 19 € [déjeuner] à 24,50 €.

➤ 7, cours du Port, 33710 Bourg. Tél. : 05 57 32 30 54.  
lescollectionneurs.com

LES COLLECTIONNEURS

PRÉPARATION