

# FLAN DE COSSE DE PETITS POIS

AUX ÉCHALOTES, VIERGE DE CŒUR  
DE PETITS POIS AUX COQUES



**PORTIONS:** 4

**HUILES :** PERFORMANCE/  
GOURMET/LINE

• **INGRÉDIENTS** •

Cosses de petits pois 1KG  
Œufs 4 pièces  
Crème liquide 20cl  
Sel fin PM  
Gros sel PM  
Poivre du moulin PM  
Pain de seigle 140g  
Amphora Chef PM  
Lard de Colonnata 100g

Coques 1kg  
Jus de citron PM  
Amphora Line PM  
Petits pois 400g

**DÉCO**

Echalotes 2 pièces  
Amphora Performance

1. Cuire à l'anglaise les cosses bien salées. Égoutter, mixer au Thermomix. Ajouter ensuite les œufs, la crème et mixer. Assaisonner de sel et de poivre, puis passer la préparation au chinois.
2. Verser le mélange dans un plat et cuire au bain-marie à 140°C pendant 20 minutes. Ensuite, réserver au frais.
3. Tailler le pain de seigle en dés, puis cuire dans de l'huile Gourmet. Égoutter et réserver sur un tapis absorbant.
4. Découper le lard en dés, blanchir, puis cuire dans une poêle. Égoutter et réserver.
5. Cuire les coques à couvert, puis décoquiller. Cuire également les petits pois à l'anglaise et couper en deux. Dans un saladier, mélanger les coques, le lard, le jus de citron, un peu d'huile Line et les moitiés de petits pois.
6. Tailler les échalotes en rondelles régulières, laver, sécher puis frire avec de l'huile Performance à 160°C en remuant constamment. Égoutter et assaisonner.

**LE PLUS DU CHEF**

Le mélange de feuilles et d'huile Gourmet pour parfumer vos recettes.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •