

Petits pois surprise

Préparation : 1 h, cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

1 moule à savarin de 26 cm, 1 poulet de 1 kg, 3 kg de petits pois ou 2 paquets de pois surgelés, 1 poireau, 2 carottes, 2 bouquets garnis, 2 oignons sel, poivre, sucre, 1 c à soupe de gelée en poudre.

Dans 2 litres d'eau, faire un bouillon avec les carottes, poireau, oignons, un bouquet garni, sel, poivre.

3/4 d'heure après, ajouter le poulet qui sera recouvert de bouillon; laisser bouillonner 35 à 40 minutes.

Retirer le poulet, le dépouiller de sa peau pendant qu'il est chaud. Le laisser refroidir.

Passer le bouillon, le faire réduire à 3/4 de litre, y ajouter la gelée, selon le mode d'emploi. Réserver.

Faire cuire les pois à l'eau salée, poivrée, avec 4 morceaux de sucre, un bouquet garni et 3 brins de menthe fraîche.

Arrêter la cuisson quand les pois sont encore un peu fermes. Les égoutter, les laisser refroidir.

Aussitôt, garnir le fond du moule d'un bon centimètre de pois, les arroser avec juste assez de bouillon à la gelée pour les recouvrir; mettre à prendre au frais.

Disposer dessus la chair du poulet désossé, coupée en dés, en garnissant de pois tassés les parois du moule au fur et à mesure.

Lorsqu'il est plein, arroser avec le bouillon jusqu'au bord. Mettre 6 heures au frais. Pour démouler, tremper le moule dans l'eau à peine tiède.

Servir avec mayonnaise, ketchup, vinaigrette aux herbes, ou salade verte bien relevée.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.