

Velouté de pois cassés au sésame torréfié



Stérilisation 2h00 à 100°

Ingrédients pour 4 Weck "Bobine" de 700 ml & 1 bouteille de 500 ml

- 1 kg de pois cassés.
- 5 gosses échalotes finement ciselés
- ½ bouquet de persil ciselé
- 50 grammes de sésame toasté
- 20 centilitres d'huile de sésame toastée
- 1 cuillère à café rase de poivre rouge
- 1 cuillère à soupe de sel parfumé au piment de Jamaïque
- ½ cuillère à café de poudre de Sambhar

Préparation

- Faire tremper les pois cassés 1 heure.
- Faire cuire les pois cassés dans 3 fois leur volume d'eau pendant environ 45 minutes.
- Les égoutter et réserver le jus de cuisson.
- Faire suer les échalotes dans 10 centilitres d'huile.
- Ajouter la poudre de Sambhar.
- Ajouter les graines de sésame et faire revenir pendant 2 à 3 minutes, puis ajouter les pois cassés.
- Hors du feu ajouter l'huile de sésame toasté et bien mélanger.
- Saler et poivrer.
- Mixer au blender ou au mixer plongeant.
- Ajouter le jus de cuisson des pois cassés jusqu'à obtenir la consistance souhaitée ⇨ Attention en stérilisant, ça épaissira.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.