

Fiche technique Cookrest
 Elaboration et cuisson d'un potage type « purée de légumes
 frais », préparation de légumes, découpe en julienne, cuisson à
 l'étuvée

Nbre de couvert : 8
 Préparation : 1 h 15
 Cuisson : environ 45 mn

CR



Potage Julienne Darblay

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Beurre	0,040	Kg	
•Blanc de poireaux	0,400	Kg	<u>1A Préparation des légumes (20 mn)</u> Eplucher et laver les légumes Emincer le blanc des poireaux
•Pommes de terre (Bintje)	1,200	Kg	Découper les pommes de terre en quartier, réserver dans une gamelle avec de l'eau
<u>2 Garniture</u>			<u>1B Marquage du potage en cuisson (10 mn)</u>
•Carottes	0,160	Kg	Faire suer au beurre les blancs de poireaux, mouiller avec 2,5 l d'eau froide
•Blanc de poireaux	0,160	Kg	
•Céleri	0,080	Kg	Saler (gros sel), ajouter les pommes de terre
•Navets	0,080	Kg	Cuire à couvert, doucement, écumer si nécessaire
•Beurre	0,020	Kg	
<u>3 Finition</u>			<u>2A Garniture (20 mn)</u> Tailler les légumes de la garniture en fine julienne Retirer les pluches du cerfeuil (3) et les réserver dans de l'eau froide
•Crème épaisse	0,200	L	
•Cerfeuil	1/4	Botte	<u>2B Marquer la garniture en cuisson (5 mn)</u> Etuver doucement la julienne avec le beurre et le sucre, assaisonner Ne pas faire colorer
•Sel fin			<u>3 Passer le potage (10 mn)</u>
•Gros sel	PM		Mixer (ou passer au moulin à légumes) le potage, puis passer au chinois, crémer
•Sucre semoule			Faire bouillir, écumer si besoin Vérifier l'assaisonnement, la texture Ajouter la julienne, débarrasser au bain-marie, tamponner
			<u>Dresser (5 mn)</u> Servir brûlant en soupière, disposer le cerfeuil (égoutté) au dernier moment (pour éviter qu'il ne cuise)
			<i>Utiliser des pommes de terre comme la Bintje, à chair farineuse</i>