

Fiche technique Cookrest Utilisation d'un fond blanc (veau), préparation de légumes, confection d'un roux blanc et d'un velouté, cuisson à l'anglaise	Nbre de couvert : 8 Préparation : 1 h 15 Cuisson : environ 45 mn	
---	--	---



Velouté Dubarry

<i>Ingrédients</i>	<i>Poids</i>	<i>Unités</i>	<i>Techniques</i>
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Beurre	0,080	Kg	
•Blanc de poireau	0,160	Kg	<u>1A Préparation des légumes (30 mn)</u>
•Farine	0,080	Kg	Laver et éplucher les légumes
•Fond blanc de veau	2,5	L	Séparer le chou-fleur en bouquets, les laver à l'eau vinaigrée, rincer
•Chou-fleur	1	Kg	Mettre quelques sommités de côté pour la garniture (sommets dont la tige est coupée à ras)
			Emincer les blancs de poireau
<u>2 Garniture</u>			<u>1B Marquer le potage en cuisson (10 mn)</u>
•Chou-fleur (sommités prélevées sur le chou-fleur de base)	0,160	Kg	Faire bouillir le fond
			Suer les poireaux au beurre et ajouter la farine, cuire le roux pendant quelques minutes
			Verser dessus le fond bouillant et refaire bouillir tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux
			Ajouter le chou-fleur, assaisonner (gros sel)
			Cuire à couvert doucement environ 45 mn
<u>3 Liaison</u>			<u>2 Garniture (10 mn)</u>
•Lait (si besoin)	PM		Cuire les sommités à l'anglaise, avec précautions, rafraichir et égoutter
•Jaunes d'œufs	2	Pièce	Effeuille le cerfeuil, conserver les pluches dans de l'eau froide
•Crème épaisse	0,200	L	
			<u>3 Liaison (5 mn)</u>
			Mélanger la crème et les jaunes d'œufs, passer au chinois
<u>4 Finition</u>			<u>4 Passer le potage (10 mn)</u>
•Beurre	0,020	Kg	Mixer (ou passer au moulin à légumes) le potage, puis passer au chinois fin
•Cerfeuil	1/4	Botte	Mettre à bouillir, écumer si besoin
			Ajouter la liaison
•Sel fin			Vérifier l'assaisonnement, la texture et rectifier avec le lait (bouillant) si besoin de plus de fluidité
•Gros sel	PM		Débarrasser au bain-marie, tamponner
			<u>Dresser (5 mn)</u>
			Ajouter la garniture au potage, mélanger avec précautions
			Servir le potage brûlant en soupière, disposer le cerfeuil (égoutté) au dernier moment (pour éviter qu'il ne cuise)
			<i>Le chou-fleur peut être blanchi avant d'être ajouter au potage</i>