

Fiche technique Cookrest
Elaboration et cuisson d'un potage taillé, préparation de légumes émincés, découpe paysanne, cuisson à l'anglaise

Nbre de couvert : 8
Préparation : 1 h 15
Cuisson : environ 25 mn

CR



Potage cultivateur

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Beurre	0,040	Kg	<u>1A Préparation des légumes (30 mn)</u> Eplucher et laver les légumes Emincer finement le poireau et le céleri Tailler les haricots verts en petits dés Tailler en paysanne carottes, navets, chou et pommes de terre <u>1B Marquage du potage en cuisson (20 mn)</u> Parer la couenne et détailler en lardons, la poitrine de porc Les blanchir, départ eau froide, égoutter, et raidir dans du beurre Ajouter poireaux, carottes, céleri, navets, faire suer sans coloration Mouiller avec 2,5 l d'eau froide, saler (gros sel), ajouter le chou Amener à ébullition et poursuivre la cuisson durant 10 mn Ajouter les pommes de terre, cuire encore environ 10 mn Vérifier l'assaisonnement et débarrasser au bain-marie <u>1C Cuire à l'anglaise (5 mn)</u> Cuire à l'anglaise les petits pois et les haricots séparément, refroidir et égoutter <u>2 Garniture (10 mn)</u> Détailler le pain en tranches et faire sécher au four (sans coloration) Tamiser le gruyère Effeuille le cerfeuil et conserver les pluches dans de l'eau froide <u>Dresser (5 mn)</u> Disposer le gruyère sur plat avec le pain autour Ajouter les légumes restants au potage et le 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> <i>Pour préserver au mieux les couleurs des légumes, la cuisson doit s'effectuer à découvert, rapidement au plus près du service</i> <i>La quantité de pain équivaut à 24 petites rondelles, soit 3 par personne</i>
•Poitrine de porc salée	0,080	Kg	
•Poireaux	0,160	Kg	
•Carottes	0,160	Kg	
•Navets	0,080	kg	
•Céleri branche	0,080	Kg	
•Chou vert	0,080	Kg	
•Pommes de terre	0,400	Kg	
•Haricots verts frais	0,040	Kg	
•Petits pois	0,040	Kg	
<u>2 Garniture</u>			
•Pain (baguette...)	0,160	Kg	
•Gruyère râpé	0,080	Kg	
•Cerfeuil	1/4	Botte	
•Sel fin	PM		
•Gros sel			