

Fiche technique Cookrest Utilisation d'un fond blanc (veau), préparation de légumes, confection d'un roux blanc et d'un velouté, chiffonnade	Nbre de couvert : 8 Préparation : 1 h 20 Cuisson : environ 1 h	
--	--	---



## Velouté Choisy

<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	0,100	Kg	<u>1A Préparation des légumes (15 mn)</u>
•Blanc de poireau	0,160	Kg	Trier et laver la laitue, garder les belles feuilles extérieures pour la chiffonnade
•Farine	0,100	Kg	Eplucher et laver les poireaux, les émincer
•Fond blanc de veau	2,5	L	<u>1B Blanchir la laitue (5 mn)</u>
•Laitues	0,400	Kg	La plonger dans de l'eau bouillante salée 2 ou 3 mn, la rafraichir, l'égoutter, la presser et la ficeler
			<u>1C Marquer le potage en cuisson (10 mn)</u>
			Faire bouillir le fond
<u>2 Garniture</u>			Suer les poireaux au beurre et ajouter la farine, cuire le roux pendant quelques minutes et le refroidir
•Feuilles vertes de laitue	0,160	Kg	Verser dessus le fond bouillant et refaire bouillir tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux
•Pain de mie	0,160	Kg	Ajouter la laitue, assaisonner (gros sel)
•Huile	0,080	L	Cuire à couvert doucement environ 45 mn
•Beurre	0,020	Kg	<u>2 Garniture (25 mn)</u>
			Eliminer la côte de la laitue et ciseler en chiffonnade
<u>3 Liaison</u>			Etuver doucement avec du beurre un petit 1/4 d'heure, débarrasser au chaud
•Lait (si besoin)	PM		Découper le pain en cubes d'1 cm de côté et les faire sauter dans l'huile et du beurre, réserver sur du papier absorbant
•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	Enlever les « paquets » de laitue, passer au chinois puis au chinois étamine (plus fin)
•Cerfeuil	1/4	Botte	Mettre à bouillir, écumer si besoin
			Ajouter la liaison
			Vérifier l'assaisonnement, la texture et rectifier avec le lait (bouillant) si besoin de plus de fluidité
•Sel fin			Débarrasser au bain-marie, tamponner
•Gros sel	PM		<u>Dresser (5 mn)</u>
			Servir les croutons sur un plat séparé
			Ajouter la chiffonnade 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>Faire refroidir le roux avant d'incorporer le lait permet d'éviter la formation de grumeaux</i>