

Fiche technique Cookrest Elaboration et cuisson d'un potage type « purée de légumes secs », préparation de légumes frais et de légumes secs, confection d'une mirepoix (G.A.), ciselage et chiffonnade	Nbre de couvert : 8 Préparation : 1 h 20 Cuisson : environ 1 h 05	
---	---	---



Potage Ambassadeur

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Pois cassés	0,800	Kg	<u>1 Pois cassés (5 mn)</u> Laver les pois cassés, les blanchir (départ eau froide), écumer, rafraichir, égoutter
<u>2 Garniture Aromatique</u>			<u>2A Lardons (5 mn)</u>
•Poitrine de porc salée	0,080	Kg	Enlever la couenne et détailler la poitrine de porc en lardons, les faire blanchir, départ eau froide, écumer, égoutter
•Vert de poireaux	0,080	Kg	<u>2B Garniture Aromatique (20 mn)</u>
•Carottes	0,080	Kg	Laver et éplucher les légumes
•Oignons	0,080	Kg	Emincer le poireau, tailler en mirepoix carotte et oignon
•Bouquet garni	1	Pièce	<u>2C Marquer le potage en cuisson (10 mn)</u>
•Ail	2	Gousse	Raidir les lardons dans le beurre, ajouter poireaux, carottes et oignons, faire suer 5 mn
•Beurre	0,040	Kg	Ajouter les pois cassés et mouiller avec 2,5 l d'eau froide, (ou de fond de veau blanc), additionner du bouquet garni et de l'ail
<u>3 Garniture</u>			Faire bouillir et cuire lentement à couvert durant 45 mn à 1 h
•Feuilles vertes de laitue	0,080	Kg	Saler (gros sel) au 2/3 tiers de la cuisson
•Oseille	0,080	Kg	<u>3 Garniture (15 mn)</u>
•Riz	0,040	Kg	Laver les légumes, ôter la nervure centrale de la laitue et équeuter l'oseille, ciseler les feuilles en chiffonnade
•Beurre	0,020	Kg	Etuver lentement à couvert avec le beurre, environ 10 mn, saler, débarrasser au chaud
<u>4 Finition</u>			Cuire le riz, rafraichir, égoutter
•Crème épaisse	0,080	Kg	Effeuille le cerfeuil, conserver les pluches dans de l'eau froide
•Cerfeuil	1/4	Botte	<u>4 Passer le potage (15 mn)</u>
•Sel fin			Oter le bouquet garni, mixer (ou passer au moulin à légumes) le potage, puis passer au chinois en foulant, crémier (ou beurrer)
•Gros sel	PM		Mettre à bouillir, écumer si besoin
			Vérifier l'assaisonnement, la texture, la couleur
			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>Choisir les pois cassés bien verts,</i>
			<i>Le temps de cuisson du potage dépend de la qualité des pois</i>
			<i>On peut utiliser du fond blanc pour mouiller ce potage, il sera plus gustatif</i>
			<i>On peut remplacer la crème par du beurre (0,040 kg)</i>