

# POTAGE PUREE CRECY BRIARDE

Retrouvez toutes mes recettes sur : <http://cuistophe.free.fr>

 **Préparation** : 1h05

 **Cuisson** : 0h20

 **Catégorie** : Potages

**Type** : Potages purée de légumes frais

**Difficulté** : ★★☆☆☆

 **Visitée** : 7 fois

 **Coût pour 8 couverts** : 3,69 € **Coût par couvert** : 0,47 €

<b>Valeurs nutritives pour 1 couvert :</b>	Calories 279	Protéines 3.89 g	Glucides 20.79 g	Sucre 6.54 g	Lipides 19.17 g	Gras saturés 12.65 g	Sel 1.16 g	Fibres 4.11 g
--	-----------------	---------------------	---------------------	-----------------	--------------------	-------------------------	---------------	------------------



## FICHE TECHNIQUE POUR 8 COUVERTS

## DÉTAIL DES PHASES DE CONCEPTION

Matériel nécessaire (cliquez dessus pour voir la photo)  
Lexique culinaires (cliquez dessus pour voir les explications)

Phases		Ingrédients	U	Qté	PU	PT	
1 Poste de travail	5'						Préparer, peser les ingrédients et mettre en place le matériel
2 Légumes (préparation)	20'	Carottes Pommes de terre bintje Blancs de poireaux Oignons	kg kg kg kg	0,800 0,200 0,200 0,080	0,80 0,65 4,80 1,50	0,64 0,13 0,96 0,12	<p>Eplucher et laver les carottes, les pommes de terre et les blancs de poireaux et les oignons</p> <p>Émincer les carottes, et les blancs de poireaux au couteau éminceur</p> <p>Tailler les pommes de terre en cubes les réserver dans de l'eau froide</p> <p>Ciseler les oignons</p>
3 Potage (cuisson)	10'	Beurre Eau Gros sel	kg l	0,040 2 PM	6,00 0,45	0,24 0,01	<p>Dans une russe, suer les oignons, les carottes, les pommes de terre, les blancs de poireaux avec le beurre sans coloration</p> <p>Mouiller avec l'eau froide et saler avec le gros sel</p> <p>Porter à ébullition et cuire à feu doux environ 10 minutes à couvert</p>
4 Garniture	15'	Beurre Pain de mie Cerfeuil	kg kg botte	0,040 0,160 1/4	6,00 1,50 1,50	0,24 0,24 0,38	<p>Clarifier le beurre sur à feu très doux ou sur plaque du fourneau pour éviter toute coloration</p> <p>Tailler avec un couteau-scie le pain de mie en petits cubes d'1 cm de côté</p> <p>Dans une poêle chauffer le beurre clarifié</p> <p>Sauter le pain de mie brièvement</p> <p>Egoutter et réserver sur du papier absorbant</p> <p>Effeuille le cerfeuil, dans un ramequin rempli d'eau froide y réserver les pluches</p>
5 Potage ( finition)	10'	Crème épaisse Beurre Sel fin	l kg	0,20 0,020 PM	3,00 6,00 0,55	0,60 0,12 0,01	<p>Vérifier la cuisson des carottes et des pommes de terre</p> <p>Passer le potage au mixeur plongeant, puis au chinois</p> <p>Verser la crème et mélanger</p> <p>Porter le potage à ébullition</p> <p>Contrôler l'assaisonnement et la consistance du potage</p> <p>Débarrasser le potage au chaud</p> <p>Tamponner avec le beurre (évite la formation d'une peau) et couvrir</p>
6 Dressage	5'						<p>Dans les assiettes répartir le potage ou dans une soupière</p> <p>Décorer en surface avec le cerfeuil bien égoutté et les croûtons</p>