

POTAGE SAINT-GERMAIN AUX CROÛTONS



Potage de base des purées de légumes secs réalisé à partir de pois cassés. Il est composé d'une garniture aromatique et de pois cassés mixés en fin de cuisson. Il est beurré ou crémé en finition selon la couleur recherchée. Il est accompagné de petits croûtons de pain de mie sautés au beurre clarifié et de **pluches** de cerfeuil.

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
Eléments de base				
- pois cassés bien verts	kg	0,700		
Garniture aromatique				
- beurre	kg	0,040		
- poitrine de porc demi-sel	kg	0,100		
- vert de poireau	kg	0,080		
- carottes	kg	0,080		
- oignons	kg	0,080		
- bouquet garni	pièce	1		
- ail	gousse	2		
Mouillement				
- eau ou fond blanc de veau	l	2		
Finition				
- beurre	kg	0,040		
ou				
- crème double	l	0,08		
- cerfeuil	botte	1/4		
- beurre pour tamponner	kg	0,020		
Garniture				
- pain de mie	kg	0,160		
- beurre	kg	0,040		
- huile d'arachide	l	0,02		
Assaisonnement				
- gros sel		PM		
- sel fin		PM		
Coût matières pour 8 couverts		 €	
Coût matières pour 1 couvert		 €	
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION			1 h 20 min	
DURÉE MOYENNE DE CUISSON :			45 min à 1 h	

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

- Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Blanchir les pois cassés - 5 min

- Laver soigneusement les pois cassés.
- Blanchir (départ eau froide), écumer, rafraichir et égoutter.

3. Préparer les lardons - 5 min

- Éliminer la couenne et détailler en petits lardons la poitrine de porc.
- Blanchir fortement les lardons (départ eau froide) et égoutter.

4. Préparer les légumes de la garniture aromatique - 20 min

- Eplucher, laver le vert de poireau, les carottes, les oignons, le persil et les gousses d'ail.
- Emincer finement le vert de poireau.
- Tailler en petits dés les carottes et les oignons (Mirepoix) (voir p. 57, 114).
- Confectionner le bouquet garni (voir p. 357).
- Dégermer et écraser les gousses d'ail.

5. Marquer le potage Saint-Germain en cuisson - 10 min

- Raidir (faire revenir sans coloration) les lardons dans le beurre.
- Ajouter le vert de poireau, les carottes et les oignons.
- Faire suer la Mirepoix pendant 4 à 5 min.
- Ajouter les pois cassés.
- Mouiller avec 2 l d'eau froide ou de préférence du fond blanc de veau froid.
- Ajouter le bouquet garni et l'ail.
- Porter à ébullition.
- Cuire doucement et régulièrement à couvert durant 45 min à 1 h suivant la qualité des pois cassés.
- Saler au gros sel aux 2/3 de la cuisson.

6. Préparer la garniture - 15 min

- Détailler le pain de mie en petits cubes réguliers d'1 cm de côté.
- Les faire sauter rapidement dans une petite poêle avec l'huile et un peu de beurre.
- Egoutter et réserver sur du papier absorbant.
- Effeuilier le cerfeuil.
- Réserver les pluches dans un ramequin avec de l'eau froide.

7. Passer le potage - 15 min

- Éliminer le bouquet garni.
- Passer le potage Saint-Germain au moulin à légumes ou au mixeur, puis au chinois métallique en foulant fortement.
- Beurrer ou crémer selon la couleur du potage (la crème présente l'inconvénient de blanchir le potage).
- Remettre le potage à bouillir, écumer si nécessaire.
- Vérifier l'onctuosité, l'assaisonnement et la couleur.
- Débarrasser le potage au bain-marie.
- Tamponner en surface.
- Couvrir le bain-marie.

8. Terminer et dresser le potage - 5 min

- Disposer les croûtons en dôme au centre de l'assiette ou du ravier.
- Mélanger pour rendre le potage homogène.
- Dresser le potage brûlant dans la soupière.
- Au dernier moment, ajouter les pluches de cerfeuil bien égouttées.



Potage Saint-Germain aux croûtons

POTAGE CONTI

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
Éléments de base				
- lentilles vertes ou blondes	kg	0,700		
Garniture aromatique				
- beurre	kg	0,040		
- poitrine de porc demi-sel	kg	0,160		
- vert de poireau	kg	0,080		
- carottes	kg	0,080		
- oignons	kg	0,080		
- bouquet garni	pièce	1		
- ail	gousse	2		
Mouillement				
- eau	l	2		
Finition				
- beurre	kg	0,040		
- cerfeuil	botte	1/4		
Garniture				
- poitrine de porc demi-sel	kg	PM		
- huile	l	0,02		
Assaisonnement				
- gros sel		PM		
- sel fin		PM		
Coût matières pour 8 couverts		 €	
Coût matières pour 1 couvert		 €	
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION			1 h	
DURÉE MOYENNE DE CUISSON :			30 à 40 min	

Matériel de préparation :

- 3 plaques à débarrasser
- 1 grande calotte
- 1 petite passoire
- 1 planche à découper
- 1 chinois métallique
- 1 bain-marie à potage
- 1 moulin à légumes ou 1 mixeur

Matériel de cuisson :

- 1 grande russe
- 1 petite russe
- 1 petite poêle

Matériel de dressage pour 4 couverts :

- 1 soupière
- 1 dessous de soupière
- 1 papier gaufré rond
- 1 assiette plate ou 1 ravier
- 1 papier gaufré rond

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

- Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Laver soigneusement les lentilles - 3 min

- Ne pas laisser tremper.

3. Préparer les légumes de la garniture aromatique - 20 min

- **Eplucher**, laver les verts de poireaux, les carottes, les oignons, le persil et les gousses d'ail.
- **Émincer finement le vert de poireau.**
- **Tailler en petits dés les carottes et les oignons (Mirepoix) (voir p. 57, 114).**
- **Confectionner le bouquet garni (voir p. 357).**
- **Dégermer et écraser les gousses d'ail.**

4. Blanchir fortement la poitrine de porc - 5 min minimum

- **Marquer le potage Conti en cuisson - 10 min**
- **Suer** au beurre les légumes de la garniture aromatique.
- Ajouter les lentilles.
- **Mouiller** avec 2 l d'eau froide.
- Ajouter l'ail écrasé, le **bouquet garni** et le morceau de poitrine de porc entier.
- Porter à ébullition.
- Cuire doucement et régulièrement à couvert durant 30 à 40 min selon la qualité des lentilles.
- Saler au gros sel aux 2/3 de la cuisson.

6. Passer le potage - 15 min

- **Débarrasser** et réserver la poitrine de porc.
- Éliminer le **bouquet garni.**
- **Passer** le potage Conti au moulin à légumes ou au mixeur puis au chinois métallique en foulant fortement.
- Remettre le potage à bouillir, **écumer** si nécessaire.
- Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement.
- **Débarrasser** le potage au **bain-marie.**
- **Beurrer** en surface. Couvrir le **bain-marie.**

7. Préparer la garniture - 5 min

- Découper et **tailler** la poitrine de porc en petits lardons.
- Les faire **sauter** rapidement sans les faire sécher avec un peu d'huile.
- Les **égoutter** sur du papier absorbant.

8. Dresser le potage - 2 min

- **Dresser** le potage brûlant dans la soupière.
- Répartir uniformément les lardons.
- Disposer les **pluches** de cerfeuil bien égouttées.

REMARQUE : Il est également possible de cuire les lentilles avec la garniture aromatique non émincée et non suée au beurre, ajouter après mouillement les oignons **doutés**, les carottes en tronçons et le **bouquet garni**. Dans ce cas, la garniture aromatique est retirée avant de **passer** le potage.

POTAGES SIMILAIRES

Potage Ambassadeur

- Potage Saint-Germain garni d'une **chiffonnade** de feuilles vertes de laitue et d'oseille étuvée au beurre, de riz cuit à l'eau salée et de **pluches** de cerfeuil.

Potage Longchamp

- Potage Saint-Germain garni d'une **chiffonnade** d'oseille étuvée au beurre, de vermicelle et de **pluches** de cerfeuil.

Potage Esaü

- Potage purée Conti dont la liaison a été renforcée avec du riz poché dans du consommé.
- **Beurrer** et **crémer** légèrement.

Potage Chantilly

- Potage purée Conti beurré et crémé.
- Garnir de petites quenelles réalisées en **farce** mousseline de volaille, pochées à la commande.

Potage Colombine

- Potage purée Conti mouillé au fond de pigeon.
- Garnir d'une **julienne** de poitrine de pigeonneau sautée au beurre et flambée au cognac, de petites quenelles en **farce** de pigeonneau et d'une fine **brunoise** de truffes.

Potage Musard

- Purée de flageolets beurrée et crémée.
- Garnir de petits flageolets cuits à l'anglaise et de petits croûtons sautés au beurre clarifié.

Potage tourangelle

- Purée de haricots blancs et de flageolets mélangés, beurrée et crémée.
- Garnir de petits **dés** de haricots verts cuits à l'anglaise et de petits flageolets.

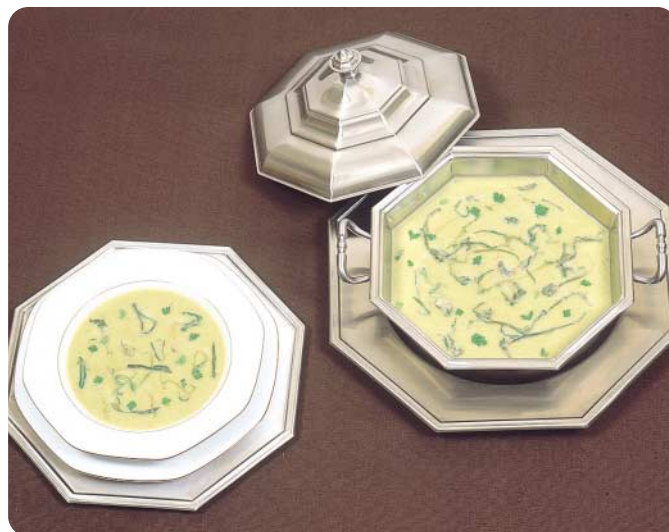
Potage Condé

- Purée de haricots rouges au vin rouge, beurrée et crémée.

Potage bretonne

- Purée de haricots blancs (cocos) riche en oignons et en poireaux.
- Ajouter de la fondue de tomate, mixer, **beurrer** et **crémer** en finition.

REMARQUE : Les différents potages dérivés du potage Saint-Germain peuvent être réalisés selon la saison avec des petits pois frais.



Potage Ambassadeur

POTAGE SOISSONNAIS AUX CROÛTONS

1. Cuire les haricots blancs

- Laver soigneusement 0,700 kg de haricots blancs (soissonnais de préférence) et laisser **tremper** durant quelques heures dans de l'eau froide.
- Les rincer à nouveau et les **égoutter**.
- Les **marquer** en cuisson avec 2,5 l d'eau froide.
- Porter à ébullition, **écumer** soigneusement.
- Ajouter 0,200 kg d'oignons piqués avec 1 clou de girofle, 0,200 kg de carottes tronçonnées, un **bouquet garni** composé de blancs de poireaux, de tiges de persil, de thym, de laurier et deux gousses d'ail.
- Ajouter si possible 0,200 kg de couenne grasse de porc.
- Cuire très lentement et à semi-couvert durant 40 min à 1 h selon la qualité des haricots.
- Saler aux 2/3 de la cuisson.

2. Passer le potage

- Retirer la garniture aromatique des haricots.
- Mixer le potage et le **passer** au chinois métallique en foulant fortement.
- Remettre le potage à bouillir et le **crémer**.
- Le **débarrasser** au **bain-marie** et le **beurrer** en surface.

3. Dresser le potage

- Servir avec des petits croûtons de pain de mie sautés au beurre clarifié.



Potage soissonnais aux croûtons



CRÈMES ET VELOUTÉS À BASE DE LÉGUMES

Bref rappel de technologie

Ce sont des potages particulièrement onctueux réalisés à partir d'un velouté de veau (*roux blanc* et *fond blanc de veau*) ou d'une sauce Béchamel, dans lequel a cuit le légume de l'appellation (*chou-fleur, céleri, concombre, asperges, laitues, ...*).

Les crèmes sont liées, en finition uniquement, avec de la crème, les veloutés avec un mélange de jaunes d'œufs et de crème.



▲
Velouté Dubarry

Techniques mises en œuvre

- Réaliser un fond blanc de veau
- Eplucher et laver des légumes
- Emincer des poireaux
- Prélever des sommités de choux-fleurs
- Réaliser un roux blanc
- Réaliser un velouté
- Réaliser une liaison aux jaunes d'œufs
- Cuire des légumes à l'anglaise



▲
Velouté Choisy



▲
Velouté aux champignons



▲
Velouté aux pointes d'asperges et aux sots l'y laisse

VELOUTÉ DUBARRY



Potage particulièrement onctueux réalisé à partir d'un velouté de veau ou d'une sauce Béchamel, dans lequel ont cuit des choux-fleurs. La deuxième liaison est uniquement à base de crème dans le cas d'une crème, et de crème et de jaunes d'œufs dans le cas d'un velouté.

DENRÉES POUR 8 COUVERTS

	Unités	Quantités	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
Éléments de base				
- beurre	kg	0,100		
- blancs de poireaux	kg	0,160		
- farine	kg	0,080		
- fond blanc de veau	l	2		
- chou-fleur	kg	1		
Liaison				
- lait (facultatif)	l	PM		
- œufs (jaunes)	pièce	4		
- crème double	l	0,20		
Finition				
- beurre	kg	0,020		
- cerfeuil	botte	1/4		
Garniture				
- sommités de chou-fleur (prélevées sur le chou-fleur du velouté)	kg	0,160		
Assaisonnement				
- gros sel		PM		
- sel fin		PM		
Coût matières pour 8 couverts		 €	
Coût matières pour 1 couvert		 €	
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION			1 h 15 min	
DURÉE MOYENNE DE CUISSON :			40 à 45 min	
Garniture			5 min	

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

- Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer les légumes - 30 min

- **Eplucher**, laver les poireaux et le chou-fleur.
- **Diviser le chou-fleur en petits bouquets**, le laver à l'eau vinaigrée et le rincer.
- **Prélever les sommités de la garniture et les réserver** (voir p. 81/82).
- **Emincer** finement les blancs de poireaux.

3. Marquer le potage en cuisson - 10 min

- **Porter le fond blanc à ébullition** (voir p. 264).
- **Suer** au beurre (sans coloration) les blancs de poireaux.
- Ajouter la farine.
- Cuire doucement le **roux** blanc pendant 3 à 4 min.
- Refroidir le **roux**.
- Verser progressivement le fond blanc bouillant sur le **roux** en remuant sans discontinuer jusqu'à la reprise de l'ébullition.
- Ajouter les bouquets de chou-fleur (éventuellement blanchis).
- Saler au gros sel.
- Cuire doucement et régulièrement à couvert pendant 40 à 45 min.

4. Préparer les garnitures - 10 min

- **Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise** (voir p. 376).
- **Rafraîchir** délicatement, égoutter.
- **Effeuille** le cerfeuil.
- Réserver les **pluches** dans un ramequin avec de l'eau froide.

5. Préparer la liaison - 3 min (voir p. 284)

- Mélanger les jaunes d'œufs et la crème.
- **Passer** au chinois.

6. Passer et terminer le potage - 12 min

- **Passer** le velouté au moulin à légumes ou au mixeur, puis au chinois ordinaire.
- Remettre le velouté à bouillir, **écumer** si nécessaire.
- **Ajouter délicatement la liaison hors du feu. La détendre avec un peu de velouté bouillant puis la verser progressivement dans le reste du velouté en remuant à l'aide d'un fouet** (voir p. 284).
- Reporter le velouté lié à ébullition, le retirer du feu immédiatement et le **passer** au chinois étamine.
- Vérifier l'assaisonnement et l'onctuosité (s'il est trop épais le **détendre** avec un peu de lait bouillant).
- **Débarrasser** le potage au **bain-marie**.
- **Tamponner** en surface.
- Couvrir le **bain-marie**.

7. Dresser le velouté Dubarry - 5 min

- Ajouter la garniture au potage.
- Mélanger délicatement pour rendre le potage homogène.
- **Dresser** le potage brûlant dans la soupière.
- Au dernier moment, ajouter les **pluches** de cerfeuil bien égouttées.

REMARQUES :

- La seconde liaison du velouté (jaunes d'œufs et crème) doit être réalisée juste avant l'envoi, le velouté doit être brûlant mais ne doit pas bouillir.
- Selon l'importance du service, la garniture peut être directement répartie dans la soupière.