

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VELOUTÉ DE POTIRON

- Entrée froide
 Entrée chaude
 Plat
 Dessert
 Pâtisserie
 Snacking
 Collation

Techniques mises en œuvre :

- Préparation de végétaux frais
- Taillage
- Réalisation d'un potage mixé

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 10 p.	Quantités pourp.	Equivalences
Poireau	pièce	2		
Potiron	kg	1,500		
Pomme de terre	kg	1		
Lait UHT	litre	1		
Cube de bouillon de volaille	pièce	2		
Beurre	kg	0,050		50 g
Crème épaisse	litre	0,200		20 dL
Sel ; poivre	PM			
Noix de muscade moulue	PM			

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
1	Reconstituer le bouillon dans 1 litre d'eau bouillante	Casserole
2	Éplucher, parer et laver les légumes	Matériel de légumerie
3	Tailler les poireaux en rondelles Tailler le potiron et les pommes de terre en gros dés	Planche Couteau d'office, 2 plaques
4	Fondre le beurre dans une cocotte Ajouter le poireau Cuire 5 minutes sans colorer ; mélanger Ajouter le potiron Cuire 5 min sans colorer ; mélanger	Cocotte Spatule
5	Ajouter le bouillon et le lait Poivrer, saler modérément (le bouillon est salé)	
6	Ajouter les pommes de terre	
7	Cuire à couvert 30 min.	Couvercle
8	Mixer Assaisonner de muscade moulue Ajouter la crème fraîche au moment de servir	Mixeur

Vocabulaire technique

Cuire à couvert :