|  |
| --- |
|  **Potage bressanne**  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrédients pour 2 élèves : * 600 gr de potiron
* 150gr d’oignons
* 100gr de céleri rave
* 150gr de blanc de poireau
* 80gr de carotte
* 30 gr de MG
* **Liaison**: 50 gr de PDT
* **Mouillement** : +/- 2 litres d’eau + fond (pâte)
* **Ass** : sel, poivre, bq garni
* **Garniture** : persil haché
 | Ustensiles :* 1 couteau d’office, 1 économe
* 1 planche
* 1 bac à déchets
* 1 casserole + couvercle
* 1 mesureur
* 1 cul de poule
* +/- 10 cm de ficelle (cuisine)
* 1 spatule
 |

|  |
| --- |
| **Traitement :** * Mettre en place le poste de travail.
* Préparer les légumes : laver, éplucher, émincer les oignons et les faire suer dans la **MG** à couvert, ajouter les blancs de poireaux laver et émincer puis la chaire du potiron , les carottes , le céleri rave , les **PDT** le tout émincer , mouiller ,assaisonnée, couvrir et laisser cuire **+- 30 min** ( selon la taille des légumes) , mélanger de temps à temps.
* Après cuisson : enlever le bouquet garni et passer au mixeur puis au chinois.
* Faire rebouillir, rectifier l’assaisonnement.
 |

|  |
| --- |
| **Rappel : Suer** = Suer c'est cuire dans un corps gras, à chaleur douce, un ou plusieurs légumes, généralement taillés menu, pour leur faire perdre partiellement ou complètement leur eau de végétation et concentrer leurs sucs dans la matière grasse.Cette opération réalisée à couvert conserve une certaine humidité aux éléments, comme dans une fondue de légumes.A découvert, l'élément mis à suer est relativement sec, comme dans une [duxelles](http://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine/672/culinaire/duxelles.html) de [champignons](http://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/550/champignons.html). La modération de la chaleur permet l'évaporation progressive de l'[eau](http://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/625/eau.html) de végétation et d'éviter toute [coloration](http://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine/356/culinaire/colorer.html), notamment pour les [oignons](http://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/233/oignon.html) ou les [échalotes](http://www.supertoinette.com/fiche-cuisine/628/echalote.html).**MG = matière grasse PDT = pomme de terre**  |

Professeur : Mme Leroy Cours : Art culinaire