|  |
| --- |
| **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