Intitulé du plat	Type de plat
Crème ou Velouté Dubarry	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
Chou-fleur	pc	1/2
Fond blanc ou eau + cube	l	1,2
Blancs de poireaux	pc	2
crème	dl	1
Œufs (jaunes)	Pc	1à2
Beurre	gr	40
farine	gr	40
cerfeuil		pm
Sel, poivre		pm
variante		
1,2 de fond ou 1l de fond +20 cl de lait		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer les légumes. • Prélever les efflorescence (sommité des chou-fleur)	
1.2	• Porter le fond blanc à ébullition. • Suer les blancs de poireaux émincés sans coloration.	
1.3	• Ajouter la farine. Cuire doucement le roux blanc ainsi formé 3 à 4 mn laisser refroidir.	
1.4	• Verser le bouillon progressivement, mélanger.	
1.5	• Remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition. • Ajouter les bouquets de chou-fleur.	
1.6	• Saler. • Cuire lentement à découvert 30 min. • Cuire les sommités de chou-fleur de la garniture à l'anglaise.	
1.7	Rafraîchir et égoutter. • A l'issue de la cuisson, mixer le potage.	
1.8	• Passer au chinois. Rectifier. **Avant de servir :**	
1.9	*Velouté :* Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème.	
1.10	hors du feu, l'ajouter au potage. Servir à l'assiette ou en soupière. Disposer le petits bouquets de chou-fleur en garniture. Parsemer de quelques pluches de cerfeuil. *Crème :* uniquement 1 dl de crème	

Schéma ou dessin ou photo