

Intitulé du plat				Type de plat	
Potage Darblay (Potage Parmentier + crème + juliennes) {i.s.j}					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence		Carte n°2 – 4° PHA		Nombre de couverts	
				4	
Dénrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
<i>Potage Parmentier</i>				<i>Potage Parmentier + juliennes</i>	
Blancs de poireaux	pc	3	1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer, laver, émincer les légumes.</li> <li>Suer les légumes.</li> <li>Ajouter les pommes de terre émincées.</li> </ul>	
oignons	pc	3			
Pommes de terre	gr	400			
ou des parures de p.d.t			1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mouiller fond blanc.</li> <li>Assaisonner.</li> <li>Cuire +- 20 minutes.</li> </ul>	
Fond blanc	l	1			
Pluches de cerfeuil		pm	1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Passer.               <ol style="list-style-type: none"> <li>Mixer.</li> <li>Chinois.</li> </ol> </li> </ul>	
Matière grasse	gr	120			
Sel, poivre		pm	1.4	<i>Bonification Darblay</i> : 1 dl de crème <ul style="list-style-type: none"> <li>Rectifier l'assaisonnement, consistance.</li> </ul>	
<i>Darblay</i> : crème	dl	1			
<i>Garniture juliennes</i>			1.5	(Trop épais remouiller, trop liquide, soit remettre des p.d.t cuites, purée ou flocon) <ul style="list-style-type: none"> <li>Dépouiller sur le côté du fourneau.</li> </ul>	
Blanc de poireau	pc	1			
carottes	pc	2			
navet	pc	1			
céleris	br	2			
			1.6		
			1.7	a) Blanc de poireaux, carottes, cèleri, navets le tout taillé en julienne (bâtonnets de 1 à 3 mm sur 5 à 6 cm) cuits en étouffés (suer + un peu de fond blanc, sel, poivre papier beurré et couvercle)	
			1.8	b) préparer les pluches de cerfeuil et les mettre à conserver dans un peu d'eau froide.	
			1.9	<b>À l'envoi :</b>	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre le potage en soupière.</li> <li>Ajouter les juliennes égouttées, noix de beurre et pluches de cerfeuil.</li> </ul>	
Schéma ou dessin ou photo					

*Le potage julienne Darblay*

est à la base un **potage Parmentier**, bonifié avec 1 dl de crème, additionné d'une julienne de légumes (poireau carottes céleri branche et navet) étuvée au beurre et garni de pluches de cerfeuil.

les juliennes de légumes sont étuvées ensemble pour plus de facilité mais classiquement, elles sont étuvées chacune séparément.