

Classification des potages.

Purées :

- À base de pomme de terre >>>>> liaison = pommes de terre.
- À base de légumineuses >>>>> liaison = légumineuses.

Garnitures : noix de beurre + peluches de cerfeuil.

Crèmes ou veloutés :

- À base de légumineuses >>>>> liaison = légumineuses.
- À base de viandes, volailles, poissons,...> liaison = roux blancs.
- À base de parures de légumes >>> liaison = roux blancs. (+- 60 gr au litre)
- À base de légumes entiers >>> liaison = roux blancs.

Garnitures : a) crème : crème = liaison finale.

b) veloutés : crème + jaunes d'œufs = liaison finale.

Coulis – bisques :

- À base de viandes, gibiers, volailles,... > liaison pain ou riz.
- À base de crustacés >>> liaison riz rond ou singé légèrement.

Attention : certain légumes **pas de liaison** : courgette, potiron,...

Clairs :

- Soupes, hochepots, potées, thourins, aïgo,...
- Consommés simples = fonds.
- Consommés doubles = (clarification).