

Les potages purées (légumineuses).

B) A base de légumineuses.

Cuire les légumineuses à l'anglaise.

Rappel : eau froide -3 à 4x leur volume – ébullition >écumer-carotte – oignon clouté- b.g.

Sel fin de cuisson.

- Suer les légumes de base.
- Légumineuses cuites, égouttées.
- Mouiller fond blanc a hauteur. (Pas de la casserole mais des légumes).
- Cuire 20 minutes.
- Rappel : à couvert >> blancs-----découvert >>verts.
- Passer 2 x = 1x mixer, 2 chinois.
- Rectifier : l'assaisonnement, la consistance.
- Dépouiller.

A l'expédition : noix de beurre = liaison finale, garniture > appellation.