

## Les potages crèmes –veloutés.

- Éplucher et laver les légumes. Ou à base de parures de légumes
- Émincer finement.
- Porter le fond blanc à ébullition.
- Suer les légumes dans le beurre et sans coloration.
- Ajouter la farine. (40 gr pour 1 litre = roux)
- Cuire doucement le roux blanc ainsi formé et laisser refroidir.
- Verser le fond progressivement, mélanger jusqu'à la reprise de l'ébullition.
- Saler, poivrer.
- Cuire lentement +- 30 mn environ. Cuire la garniture à l'anglaise.
- Rafraîchir immédiatement et égoutter.
- A l'issue de la cuisson, mixer le potage.
- Passer le potage au chinois.
- 

Autre technique : légumes cuit +mouillement + roux +- 60 gr au litre > mixer> chinois.

Parfois moins de liaison car certains légumes sont très liants.

A l'expédition : **crèmes** : + 2 dl de crème

**Veloutés** : 1 dl de crème + 2 jaunes d'œufs

Garniture, peluches.