


FICHE N°	<b>POTAGE SAINT GERMAIN AUX CROUTONS</b>						BASE (pers.)	
							<b>8</b>	
DESCRIPTIF	PRESENTATION							
<p>Potage à base de purée de pois cassés accompagnés de petits croûtons frits au beurre et lardons.</p>								
PHASES TECHNIQUES	DENREES		VENTILATION					
	ARTICLES	U	A	B	C	D	TOT	
<p><b>MISE EN PLACE DU POSTE</b> Denrées, matériel, cuisson, etc.</p> <p><b>PREPARATIONS</b> Blanchir pois cassés Eplucher les légumes Laver les légumes Confectionner le bouquet garni Emincer les poireaux et les oignons Egoutter et rafraîchir les pois cassés Blanchir la poitrine salée Rafraîchir</p> <p><b>MARQUER EN CUISSON</b> Suer la garniture aromatique Mouiller Ajouter les pois cassés Ajouter le bouquet garni Ajouter la poitrine blanchie</p> <p><b>PREPARATION DES CROUTONS</b> Détailler les croûtons Sauter les croûtons au beurre Débarasser et égoutter</p> <p><b>FINITIONS</b> Assaisonner à mi-cuisson le potage Retirer la poitrine salée Détailler les lardons Concasser le persil Mixer le potage Passer et fouler au chinois</p> <p><b>DRESSAGE</b> Dresser le potage</p>	<b>BOUCHERIE</b>							
	Poitrine salée	kg	0,10				0,10	
	<b>CREMERIE</b>							
	Beurre	kg	0,04	0,04	0,04		0,12	
	Crème double	litre		0,08			0,08	
	<b>LEGUMERIE</b>							
	Oignons	kg	0,12				0,12	
	Persil en branche	kg	0,01				0,01	
	Poireaux	kg	0,12				0,12	
	<b>ECONOMAT</b>							
	Laurier	pm					pm	
	Pain de mie	kg			0,15		0,15	
	Pois cassés	kg	0,70				0,70	
	Sel	pm					pm	
	Thym	pm					pm	