

POTAGE SAINT-GERMAIN AUX CROÛTONS



« Potage de base des purées de légumes secs réalisé à partir de pois cassés. Il est composé d'une garniture aromatique et de pois cassés mixés en fin de cuisson. Il est beurré ou crémé en finition selon la couleur recherchée. Il est accompagné de petits croûtons de pain de mie sautés au beurre clarifié et de pluches de cerfeuil. »

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- pois cassés bien verts	kg	0,700
GARNITURE AROMATIQUE		
- beurre	kg	0,040
- poitrine de porc demi-sel	kg	0,100
- vert de poireau	kg	0,080
- carottes	kg	0,080
- oignons	kg	0,080
- bouquet garni	pièce	1
- ail	gousse	2
MOUILLEMENT		
- eau ou fond blanc de veau	l	2,00
FINITION		
- beurre	kg	0,040
ou		
- crème double	kg	0,080
- cerfeuil	botte	1/4
- beurre pour tamponner	kg	0,020
GARNITURE		
- pain de mie	kg	0,160
- beurre	kg	0,040
- huile d'arachide	l	0,02
ASSAISONNEMENT		
- sel gros		PM
- sel fin		PM
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 20 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 45 MIN À 1 H		



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Blanchir les pois cassés - 5 min (voir p. 494 « Cuisson des légumes secs »)

Laver soigneusement les pois cassés.

Blanchir (départ eau froide), écumer, rafraîchir et égoutter.

3. Préparer les lardons - 5 min

Éliminer la couenne et détailler en petits lardons la poitrine de porc.

Blanchir fortement les lardons (départ eau froide) et égoutter.

4. Préparer les légumes de la garniture aromatique - 20 min

Éplucher, laver le vert de poireau, les carottes, les oignons, le persil et les gousses d'ail.

Émincer finement le vert de poireau.

Tailler en petits dés les carottes et les oignons (Mirepoix) (voir p. 135, 192).

Confectionner le bouquet garni (voir p. 462).

Dégermer et écraser les gousses d'ail.

5. Marquer le potage Saint-Germain en cuisson - 10 min

Raidir (faire revenir sans coloration) les lardons dans le beurre.

Ajouter le vert de poireau, les carottes et les oignons.

Faire suer la Mirepoix pendant 4 à 5 min.

Ajouter les pois cassés.

Mouiller avec 2 l d'eau froide ou de préférence du fond blanc de veau froid.

Porter à ébullition et écumer si nécessaire.

Ajouter le bouquet garni et l'ail.

Cuire doucement et régulièrement à couvert durant 45 min à 1 h suivant la qualité des pois cassés.

Saler au gros sel aux 2/3 de la cuisson.

6. Préparer la garniture - 15 min

Détailler le pain de mie en petits cubes réguliers d'1 cm de côté.

Les faire sauter rapidement dans une petite poêle avec l'huile et un peu de beurre.

Égoutter et réserver sur du papier absorbant.

Effeuilier le cerfeuil.

Réserver les pluches dans un ramequin avec de l'eau froide.

7. Passer le potage - 15 min

Éliminer le bouquet garni.

Passer le potage Saint-Germain au moulin à légumes ou au mixeur, puis au chinois ordinaire en foulant fortement.

Beurrer ou crémé selon la couleur du potage (la crème présente l'inconvénient de blanchir le potage).

Remettre le potage à bouillir, écumer si nécessaire.

Vérifier l'onctuosité, l'assaisonnement et la couleur.

Débarasser le potage au bain-marie.

Tamponner en surface.

Couvrir le bain-marie.

8. Terminer et dresser le potage - 5 min

Disposer les croûtons en dôme au centre de l'assiette ou du ravier.

Mélanger pour rendre le potage homogène.

Dresser le potage brûlant dans la soupière.

Au dernier moment, ajouter les pluches de cerfeuil bien égouttées.



VARIANTE EN VIDÉO
Potage Saint-Germain aux croûtons
www.bpi-campus.com

Résultat

Potage Saint-Germain aux croûtons



MATÉRIEL

- 3 plaques à débarrasser
- 1 petite passoire
- 1 chinois métallique
- 1 moulin à légumes ou 1 mixeur
- 1 grande calotte

- 1 planche à découper
- 1 bain-marie à potage

CUISSON

- 1 grande russe
- 1 petite russe
- 1 petite poêle

DRESSAGE POUR 4 COUVERTS

- 1 soupière
- 1 papier gaufré rond
- 1 assiette plate ou 1 ravier
- 1 dessous de soupière
- 1 papier gaufré rond