

# VELOUTÉ DUBARRY

On doit ce délicieux potage hivernal au cuisinier de Jeanne Bécu, devenue, par mariage, Comtesse du Barry en 1768. Beauté fatale, elle fut favorite de Louis XV. Régnant sur les cuisines de Versailles, elle demanda à son cuisinier de réaliser une recette à base de chou-fleur et de crème fraîche. Le roi qui succomba au plat lui donna le nom de sa maîtresse.

[www.professioncuisinier.com](http://www.professioncuisinier.com)

## RECETTE POUR 8 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Beurre 0,050 Kg  
Blanc de poireau 0,075 Kg  
Farine 0,040 Kg  
Fond blanc de veau ou volaille 1L  
Chou-fleur 0,500 Kg  
Gros sel, sel fin PM

### LIAISON

Jaune d'œuf 2 pièces  
Crème épaisse 0,100 Kg

### FINITION

Beurre 0,010 Kg  
Lait PM  
Cerfeuil ¼ Botte  
Sel fin, poivre blanc PM



### PROGRESSION

#### 1. Préparer le poireau et le chou-fleur

Éplucher et laver les légumes. Émincer le blanc de poireau et partager le chou-fleur en bouquets réguliers. Réserver 5 à 6 sommités par personne pour le décor.

#### 2. Cuire le velouté de chou-fleur

Suer au beurre le blanc de poireau émincé dans une russe, singer et mélanger. Hors du feu, incorporer le fond blanc par petites quantités tout en délayant au fouet. Porter le tout à ébullition en remuant, ajouter les bouquets de chou-fleur, saler au gros sel et couvrir. Cuire le potage à petite ébullition à feu doux sur la plaque de mijotage, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit.

#### 3. Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise (décor)

Après cuisson, rafraîchir à l'eau glacée et égoutter les sommités sur un linge. Équeuter le cerfeuil et réserver.

#### 4. Lier et passer le velouté Dubarry

Mélanger le jaune d'œuf et la crème d'une part, mixer le potage d'autre part.

Délayer au fouet la liaison jaune/ crème avec un peu de potage. Reverser le tout dans le reste du velouté, porter à ébullition et retirer aussitôt du feu.

Passer le velouté Dubarry au chinois étamine dans un bahut. Vérifier la consistance et détendre le velouté avec un peu de lait si besoin (il faut obtenir 2 litres de potage pour 8 personnes). Beurrer le potage et rectifier l'assaisonnement. Réserver le velouté à couvert au bain-marie.

#### 5. Dresser le velouté

Dressage possible à l'assiette, en verrines, en bols ou en légumier.

Agrémenter de sommités de chou-fleur et décorer de pluches de cerfeuil.

#### Points de maîtrise

- Ne pas faire bouillir le potage trop longtemps lorsque la liaison a été ajoutée pour éviter de faire flocculer les jaunes.

- Le potage doit être couvert une fois réservé, pour lui éviter de croûter en surface.

- Bien remuer pendant la cuisson, car les veloutés ont tendance à attacher en raison de la présence de farine.

- Veiller à bien garder les sommités de chou-fleur croquantes.