

POTAGE PARMENTIER

« Potage de base des purées de légumes frais. Purée de pommes de terre et de poireaux sués au beurre, liée à la crème et garnie de petits croûtons frits au beurre et de pluches de cerfeuil. »

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Beurre 0,050 Kg
Blanc de poireaux 0,500 Kg
Pommes de terre (Bintje) 1 Kg
Eau 2,5 Litre`
Sel PM

FINITION

Crème 0,25 Litre
Cerfeuil ¼ Botte

GARNITURE

Pain de mie 0,200 Kg
Beurre 0,050 Kg



PROGRESSION

- 1. Préparer les légumes - 20 min.** Éplucher et laver soigneusement les poireaux et les pommes de terre. Émincer finement les blancs de poireaux. Tailler en quartiers les pommes de terre et les réserver dans un bahut avec de l'eau très froide.
- 2. Marquer le potage en cuisson - 10 min.** Suer au beurre les blancs de poireaux. Mouiller à l'eau froide (2,5 Litres). Saler au gros sel. Ajouter les pommes de terre. Cuire doucement à couvert. Écumer si nécessaire.
- 3. Préparer la garniture - 10 min.** Détailler le pain de mie en petits cubes réguliers de 1 cm de côté. Les sauter rapidement dans une petite poêle avec du beurre clarifié. Les égoutter et les réserver sur du papier absorbant. Effeuille le cerfeuil et réserver les pluches dans un petit ramequin avec de l'eau froide.
- 4. Passer et terminer le potage - 10 min.** S'assurer de la cuisson des pommes de terre. Passer le potage au mixeur, puis au chinois fin. Ajouter la crème. Remettre le potage à bouillir, l'écumer si nécessaire. Vérifier et rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement. Réserver le potage au bain-marie.
- 5. Dresser le potage - 5 min.** Disposer les croûtons en dôme sur une assiette recouverte d'un papier gaufré ou dans un ravier. Mélanger pour rendre le potage homogène, et le dresser brûlant dans une soupière. Au dernier moment, ajouter les pluches de cerfeuil bien égouttées.

Notes :
