

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
SOUPE AU POTIRON



NOMBRE DE COUVERTS	TEMPS	
	TEMPS DE PREPARATION	TEMPS DE CUISSON
12	15 MINUTES	30 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
POTIRON	GRAMMES	1.200	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
POMMES DE TERRE	PIECE	10	
BOUILLON DE VOLAILLE	LITRE	1 (2 cubes)	
CREME FRAICHE	GRAMMES	400	
NOIX DE MUSCADE			
SEL			
POIVRE			

TECHNIQUE DE REALISATION

1°) ENLEVER LA PEAU ET LA PARTIE FILANDREUSE DU POTIRON POUR NE CONSERVER QUE LA PULPE

2°) COUPER LA PULPE EN MORCEAUX (3cm x 3cm)

3°) LAVER LE POTIRON

4°) EPLUCHER LES POMMES DE TERRE

5°) L AVER LES P OMMES DE T ERRE

6°) F AIRE C UIRE LE P OTIRON ET LES P OMMES DE T ERRE DANS UNE C ASSEROLE R EEMPLIE D'EAU

7°) D ANS UNE C ASSEROLE, F AIRE B OUIILLIR 1l D'EAU AVEC 2 C UBES DE B OUIILLON DE V OLAILLE

8°) D ANS UN R ECIPIENT, M IXER LE P OTIRON ET LES P OMMES DE T ERRE EN A JOUTANT R EGULIEREMENT DU B OUIILLON

9°) V ERSER CE M ELANGE DANS UNE C ASSEROLE

10°) A JOUTER LA C REME F RAICHE

11°) M ELANGER

12°) A SSAISONNER (SEL, P OIVRE, M USCADE)

13°) P ORTER A E BULLITION

14°) A UX P REMIERS B OUIILLONS, R ETIRER LA S OUPE P OUR LA S ERVIR