

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		
<p align="center">Velouté Potimarron -- Écume de lard</p> <p align="center"><i>Potage onctueux à la délicate saveur de marron surélevé d'une crème mousseuse aux saveurs de lard fumé.</i></p>		<p align="center">8 Pers.</p> 
Éléments	Q.	Fabrication
<p align="center"><u>Velouté</u></p> <p>Potimarron 800 g Pomme de terre 50 g Poireaux 160 g BG 1 Fond blanc volaille ou eau 2 L Ail PM Gros sel PM Beurre 100 g Farine 90 g</p> <p align="center"><u>Liaison</u></p> <p>Œufs (jaune) 1 Crème 50 g</p> <p align="center"><u>Écume de lard</u></p> <p>Poitrine fumée 100 g Crème liquide 35% 200 g</p> <p align="center"><u>Garniture</u></p> <p>Pain de mie PM</p> <p align="center"><u>Finition</u></p> <p>Champignons PM</p> <p>PM : pour mémoire</p>		<p>1. Mettre en place le plan de travail</p> <p>2. Éplucher et laver tous les légumes Émincer les oignons, les poireaux Réaliser un bouquet garni Couper les pommes de terre et potimarron</p> <p>3. Marquer le velouté Faire suer les oignons, poireaux. Ajouter le bouquet garni, les pommes de terre et le potimarron Ajouter le beurre puis la farine afin de réaliser un roux Mouiller avec l'eau ou le fond et laisser cuire à feu doux à couvert</p> <p>4. Confectionner l'écume de lard Détailler des lardons et les faire sauter à sec. Dégraisser si besoin Déglacer avec de la crème et laisser infuser Passer au chinois Mettre en siphon ou émulsionner à l'aide d'un mixer.</p> <p>5. Détailler le pain de mie pour en faire des mouillettes Les enduire d'un peu de beurre clarifié et les faire griller au four.</p> <p>6. Terminer le velouté Mixer le velouté et le passer au chinois</p> <p>7. Réaliser la liaison Mélanger le jaune d'œuf et la crème et l'ajouter au velouté. Servir sans tarder</p> <p>8. Dresser et envoyer selon la consigne. Dresser dans une verrine transparente. Ajouter délicatement l'écume de lard, les champignons saisis et les mouillettes. ▲ Le velouté doit être servi bien chaud</p> <div style="background-color: #333; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">Travail de REFLEXION</div> <p><u>Que peut-on ajouter dans cette verrine de saison ?</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p><u>Quelle est la différence entre un potage et un velouté ?</u></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>