

Crème Dubarry



TYPE DE DISTRIBUTION : Chaude ou froide en verrines	POINTS CRITIQUES à SURVEILLER :
- Pour 6 personnes	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les DLC et les DLUO - Laver les légumes - remettre au frais après réalisation avant distribution en verrines ou maintient en température pour la liaison chaude

denrées	quantité	Petit matériel	Gamme Opératoire
Beurre	80 gr	-1 planche	Préparer les ingrédients et le matériel
Blancs de poireaux	100 gr	-1 mallette	Emincer les blancs de poireaux et parer 2/3 du chou-fleur en grosses sommités(garder le 1/3 restant)
Farine	40 gr	-plaque à débarrasser	
Fond blanc de volaille	1.200 l	-casserole moyenne	Mettre à cuire le potage : réaliser 1,200l de fond de volaille déshydraté, réserver
Chou fleur	1 pièce	-mixeur	Dans la casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux et faire suer 5 à 6 minutes. Ajouter la farine, mélanger, ajouter les sommités de chou-fleur du gros sel et faire cuire 1 h env. vérifier la cuisson et mixer
Sel	Pm	-grand bol	Avec le 1/3 de chou-fleur restant, faire de très petites sommités et cuire à l'eau bouillante puis réserver.
Œuf	2 jaunes	- petits bols	
crème	20 cl	- soupières	Mélanger 2 jaunes d'œufs dans un grand bol avec la crème et verser dans le potage ; maintenir au chaud
			Réaliser des croutons de pain et réserver dans des petits bols
			A la demande, envoyer le potage en soupières et les bols de croutons si service chaud sinon dressage en verrines pour service froid.