

Intitulé du plat					Type de plat	
Potage purée Musard ou Crème Musard (flageolets) – Villars – Jackson						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence					Nombre de couverts	
					10	
Denrées	Unité	Qté		N°	Phases techniques	Temps
flageolets	gr	400		1.1	<ul style="list-style-type: none">Tremper les flageolets.Remuer plusieurs fois avant cuisson. a)	
Blancs de poireaux	gr	300				
oignons	gr	100				
carottes	gr	150		1.2	<ul style="list-style-type: none">Mouiller 3 x volume d’eau froide les flageolets.Porter à ébullition et écumer.Ajouter oignon clouté (1), carottes, b.g.Laisser cuire lentement à couvert. b)	
beurre	gr	150				
Fond blanc	l	3				
b.g	pc	1		1.3		
Sel, poivre		pm				
Clou de girofle	pc	1				
				1.4		
Garniture :						
flageolets	gr	50				
Tranche de pain	pc	5		1.5	<ul style="list-style-type: none">Suer poireaux, oignons.Mouiller fond blanc et cuire.Lorsque les flageolets sont cuits, les égoutter, enlever l’oignon, carotte, b.g.Ajouter dans la préparation B	
beurre	gr	100				
cerfeuil		pm				
				1.6		
Crème de flageolets :						
Crème	dl	3				
				1.7	<ul style="list-style-type: none">Passer le potage 2 x (mixer, chinois).Rectifier assaisonnement, consistance.	
Garniture Villars						
flageolets	gr	200				
Artichauts en purée	gr	200		1.8	Garniture : <ul style="list-style-type: none">Flageolets cuits à l’anglaise.Croutons frits.	
Garniture : Croutons frits						
Remarque : Villars soubiser très fortement						
Garniture Jackson				1.9	<ul style="list-style-type: none">Beurrer.Pluches d cerfeuil. !!! crème départ = potage crème	
Potage Parmentier ½ + ½ musard						
Garniture : tapioca 20gr /l et julienne de poireaux						
				1.10		
			Schéma ou dessin ou photo			