

Potage purée Crécy (carottes)

<p><u>Ingrédients :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes • Oignons • Blanc de céleri • Blanc de poireau • Pommes de terre • Beurre 	<p><u>Ingrédients aromatiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Poivre • Sel • Bouquet garni • Bouillon 	<p><u>Photo :</u></p>
---	--	-----------------------

<p><u>Opérations de préparation :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Eplucher et découper les carottes et les pommes de terre. •Découper les oignons, le blanc de poireau et le blanc de céleri.
<p><u>Opérations de cuisson :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Faire suer les légumes •Assaisonner •Ajouter le bouillon et le bouquet garni •Amener à ébullition •Cuire à frémissement
<p><u>Opérations de finition :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Enlever le bouquet garni et passer au blender •Rectifier l'assaisonnement •Rebouillir •Bonification : un peu de beurre
<p><u>Dressage :</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> •Mettre dans une assiette •Envoyer avec garniture et bonification
<p><u>Remarque(s) :</u></p>	