

DÉFINITION	Préparation liquide salée, dont l'élément principal est une pulpe de légumes frais. Cette pulpe bien souvent additionnée de pomme de terre donne sa consistance au potage. Il existe des potages taillés et des potages passés (mixés).
-------------------	---

type	quantités	unité	poids	Progression :
Potage Taillé	Beurre	Kg	0,04	Potage cultivateur (taillé) : 1. Faire légèrement sauter les lardons, 2. Ajouter les légumes taillés régulièrement, 3. Faire suer, 4. Mouiller et assaisonner, 5. Porter à ébullition 6. Puis ajouter le chou vert, 7. Cuire 20mn, 8. Ajouter les pdt et finir de cuire 10mn.
	Poitrine demi-sel	Kg	0,12	
	Poireau (blanc de), Carotte	Kg	0,16	
	Navet, Céleri branche, Chou vert	Kg	0,08	
	Haricot vert, Petits pois	Kg	0,04	
	PDT	Kg	0,4	
	Fond blanc de volaille	L	2	
Potage Mixé	Beurre	Kg	0,04 à 0,08	
	Poitrine demi-sel/fumé	Kg	0,08 à 0,12	
	Légume de base	Kg	0,5 à 1,2	
	Oignon/Échalote	Kg	0,12 à 0,24	
	PDT	Kg	0,8	
	Fond et/ou Eau	L	2	
	Crème et/ou Beurre	Kg, L	0,08 à 0,24	

Commentaires :

Les PDT (type Bintje) apportent de l'amidon au potage (donc de la liaison), elles ne doivent pas être émincées trop tôt et ne pas être stockées dans l'eau : compter 0,4kg de PDT/l de mouillement, dépend malgré tout du type de légume (aqueux ou pas).

Le mouillement dépend de l'accompagnement du potage : eau froide, fond blanc, fumet, marinère de coquillages,...

L'émulsion ne s'applique que pour les potages mixés : crème liquide, beurre froid,...

ÉTAPES	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
SUER	Poitrine trop salée	Il faut la blanchir (départ à l'eau froide).
	Choix des légumes à suer	Le chou vert et la pomme de terre ne doivent pas être sués.
MOUILLER/ CUIRE	Quantité de légumes	Compter environ un tiers de légumes pour 2 tiers de liquide.
	Allure de cuisson	Cuire à frémissement pour limiter l'éclatement des légumes.
	Durée de cuisson	Les légumes ont des durées de cuisson différentes, il faut les ajouter du temps de cuisson le plus long à cuire au plus court.
FIN DE CUISSON	Estimation	Tous les légumes doivent être cuits, sans toutefois se transformer en purée.

COMPRÉHENSION / APPROFONDISSEMENT

Le Principe :

La confection des potages débute bien souvent par le suage de certains légumes (les plus fermes) : phase indispensable pour supprimer leur amertume et les attendrir. Puis mouillés à l'eau ou au fond.

Taille des légumes :

Les légumes des potages taillés doivent avoir une forme régulière car ils sont servis en l'état au convive.

Pour les potages mixés, il est possible d'être moins précis. Toutefois, leur taille devra être fine et régulière **pour permettre une cuisson rapide et homogène.**

La finition des potages :

- Il est fondamental de les chinoiser (inox ou étamine). Sans cette étape, les potages conserveraient une grande partie de leurs fibres. Leur texture resterait désagréable, ils manqueraient d'onctuosité. Le fait de les passer apporte **velouté et onctuosité.**
- Bien les fouler pour exprimer le plus de goût et de pulpe possible.
- Si les potages ne sont pas assez cuits. Une cuisson correcte doit permettre au légume d'éclater et de perdre sa forme initiale.

CONNAISSANCES LIÉES / OBSERVATIONS Source : Cuisine expliquée - Charles Gilles – Editions BPI

TT112 (Pages 24 à 31) : Tailler des légumes.

TT302 (Pages 240 à 243) : Consommés :

TT361 (Pages 332 à 335) : Coulis, sauces à base de légumes.