

TECHNIQUE (S) DE BASE			POTAGES LIES A L'AMIDON - VELOUTES	Page : 276/278 FAURIAUX J
<b>DEFINITION</b>			Un velouté est un potage lié à l'amidon. Cette liaison lui confère une consistance veloutée. Ces potages peuvent être à base de légume, de volaille, de fruit de mer ou de gibier.	
quantités	unité	poids	<b>Progression : Crème de volaille au safran</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Emincer les légumes en paysanne.</li> <li>2. Dans une russe, faire fondre le beurre et faire suer les légumes émincés (sans coloration).</li> <li>3. Ajouter la farine et cuire le roux blanc.</li> <li>4. Ajouter progressivement le fond blanc en remuant.</li> <li>5. Ajouter le safran. Cuire 45 minutes.</li> <li>6. Mixer et passer au chinois. Mettre au point.</li> <li>7. A l'envoi, crémier et faire cuire 2 minutes.</li> <li>8. Emulsionner au beurre.</li> <li>9. Assaisonner.</li> </ol>	
Beurre	kg	0,100		
Poireau (blanc de)	kg	0,150		
Carotte	kg	0,100		
Céleri branche	kg	0,050		
Farine	kg	0,100		
Fond blanc de volaille	L	2,500		
Safran (poudre de)	kg	pm		
FINITION				
Crème liquide	L	0,200		
Beurre	kg	0,100		
Commentaires		Il est possible en respectant le même principe de réaliser des veloutés ou des crèmes de poisson, de crustacé,...		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>SUER</b>	Légumes colorés	Le velouté doit être clair. Il ne faut surtout pas de coloration.
<b>SINGER/MOILLER</b>	Roux sableux	Le beurre est en quantité insuffisante.
	Grumeaux	Il faut verser le liquide progressivement sur le roux en remuant.
<b>CUIRE/PASSER</b>	Passer	Le velouté peut ne pas être mixé. Il devra, en revanche, être chinoisé.
	Stoker	Eviter de stocker des produits à base de farine trop longtemps au bain marie (la chaleur détériore la liaison à la farine)

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les limites :

- Quantité de farine : 0,050 à 0,060 kg de farine /L de mouillement (à adapter)
- Liaison finale pour les veloutés : 2 à 3 jaunes d'œufs /L de velouté (pas obligatoire)
- Composition : légume de base (appellation) 1/3, pour 2/3 de liquide de mouillement

Les appellations : Argenteuil (asperge), Crème d'artichaut (artichaut), Nivernaise (carotte), La Vallière (céleri), Dubarry (chou-fleur), Choisy (laitue), Carmen (poivron rouge), Doria (concombre), etc...

Le principe : La majorité des potages est liée grâce à un amidon (pomme de terre pour les potages mixés, amidon légume sec pour les potages de légumes secs, et riz pour les bisques). Les veloutés et crèmes se distinguent car leur liaison est due à un amidon ajouté (la farine sous forme de roux). Leur fabrication débute par une phase de suage, puis l'incorporation de la farine. Le légume de base est alors ajouté.

Les liens de parenté : La fabrication des potages est assez proche de celle d'une béchamel (départ avec un roux). La différence est la présence de légumes qui se transforment en purée (ensuite mixés ou chinoisés). Le velouté est lié à la crème et aux jaunes d'œufs sinon il s'agit d'une crème.

La liaison : Celle-ci peut également s'effectuer sur des ragouts à blanc. Une sauce béchamel liée aux jaunes d'œufs devient une sauce Mornay.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS *La cuisine expliquée. G Charles . Ed BPI*

Veloutés et Béchamel T 363 p 340  
Liaisons à base de protéines T 383 p 360  
Crèmes pâtisseries T 611 p 566