

DEFINITION

Légumes longuement cuits puis réduits en pulpe. La consistance de la pulpe obtenue est ensuite mise au point avec de la crème, du lait et du beurre. Les purées peuvent être composées d'un seul légume (carotte, fève, chou-fleur...). Quand les légumes utilisés sont trop aqueux (céleri, navet, des pommes de terre peuvent être ajoutées).

quantités	unité	poids	Progression :
Purée Pomme de Terre			<p>Purée de pommes de terre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver et détailler les pommes de terre en cubes réguliers. Les cuire à l'anglaise (départ à l'eau froide) • En fin de cuisson, les égoutter, les dessécher et les passer au moulin à légumes, puis au tamis. • Remettre la pulpe obtenue au chaud et lui adjoindre le lait bouillant (en petite quantité). Mettre au point la consistance. • Incorporer le beurre et corriger l'assaisonnement
Pomme de terre Bintje	Kg	1	
Gros sel	Kg	Pm	
Lait	L	0.375	
Beurre	Kg	0.100	
Sel fin, poivre blanc,	Kg	Pm	
Muscade	kg	Pm	<p>Purée d'aubergines :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partager les aubergines en deux dans la longueur. Quadriller la chair avec un couteau, arroser d'huile, assaisonner et cuire 45min au four à 180°. • A l'aide d'une cuillère, prélever la chair des aubergines et la mixer (au cutter électrique) • A part, faire suer l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive, ajouter le hachis d'aubergine, les gousses d'ail écrasées, le cumin et le thym. Dessécher quelques instants en remuant régulièrement. • Crémier et revoir l'assaisonnement. • Supprimer l'ail et le thym • Mixer à nouveau le caviar puis émulsionner au beurre
Purée d'aubergines			
Aubergine	Kg	2	
Huile d'olive	L	0.10	
Ail (gousse d')	pièce	2	
Oignon ciselé	Kg	0.150	
Cumin	Kg	Pm	
Thym	Kg	Pm	
Crème liquide	L	0.15	
Beurre	kg	0.080	
Commentaires	Il est possible d'améliorer la purée en remplaçant le lait par de la crème chaude ou encore mieux de la crème réduite. La chair d'aubergine s'oxyde lors des cuissons en présence d'oxygène. Une cuisson sous vide permet d'obtenir une chair très claire. Il est possible de détendre la purée d'aubergine avec un jus brun, un jus de langoustine,... de lui adjoindre une duxelles de champignons, de cèpes		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CUIRE LES POMMES	Hygiène	Les pommes épluchées doivent être lavées puis stockées dans une propre.
	Cuisson irrégulière	Les pommes voient être coupées en morceaux de volume identique. Cela permet également à l'eau de pénétrer plus facilement dans les grains d'amidon
REDUIRE EN PULPE	Fin de cuisson	Contrairement à des pommes à l'anglaise, celles destinées à la confection d'une purée doivent-être très cuites.
	Pulpe granuleuse	Pomme de terre pas assez cuite ou pas assez tamisée.
	Pulpe élastique	Une pulpe de pomme de terre ne doit jamais refroidir. Les protéines deviendraient élastiques (elles corderaient)
METTRE AU POINT	Purée liquide	Trop de liquide ajoutée en une fois. Corriger avec un peu de purée en flocon

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

• Principe purée de légumes :

Cuisson : Le mode de cuisson appliqué pour confectionner la pulpe a une incidence directe sur le goût de la purée. A l'anglaise, à la vapeur, au four dans leur peau (en robe des champs). L'objectif est de permettre l'hydratation de l'amidon. Par exemple la PDT gagne à être cuite au four avec sa peau, son goût se concentre, son taux d'humidité diminue...

Réduction en pulpe : En fin de cuisson, les PDT ne forment pas un empois d'amidon optimal. En revanche, quand les PDT vont être moulonnées puis réduites en pulpe, elles vont libérer l'amylose qui apportera de la viscosité.

Mise au point : La mise au point peut se faire avec du lait, mais également avec de la crème, de la crème réduite ou du beurre. Il s'agit bien souvent de former une émulsion. Les autres légumes quant à eux, peuvent être étuvés, glacés, cuits sous vide. Ces modes de cuisson vont limiter les pertes de goût. En plus, ils permettent la cuisson du légume dans un mélange eau/Matière grasse.

o Pomme de terre cuite + à l'Anglaise / Vapeur / Au four (avec peau) = Pulpe de légume

o Carotte, navet, céleri cuits + à l'Anglais, vapeur / Etuver / Glacer / Sous vide = Pulpe de légume

• Utilisation de la pulpe de légume :

La purée est la base de nombreuses préparations. Selon la quantité de liquide ajouté, elle prendra une consistance plus ou moins épaisse.

➤ Pulpe de légume + Mise au point = Purée de légume / Coulis de légume / Potage de légume

➤ Pulpe de légume + Velouté = Velouté / Crème de légume

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

Garnitures à base de pomme de terre : T431/432 – Potages à base de légumes frais ou secs : T321/322

Coulis de légumes T 361 – Liaison non protéique : T384

TECHNIQUE (S) DE BASE	PUREE DE LEGUMES		Page : 398/400 Bansillon Auriane	
DEFINITION	Légumes longuement cuits puis réduits en pulpe. La consistance de la pulpe obtenue est ensuite mise au point avec de la crème, du lait et du beurre. Les purées peuvent être composées d'un seul légume (carotte, chou fleur..) ou quand les légumes utilisés sont trop aqueux (céleri, navets..) des pommes de terres peuvent être ajoutées.			
Purée de pomme de terre : (pour 1kg)		Progression : Purée de pomme de terre		
Pulpe de pomme de terre		<ol style="list-style-type: none"> 1. Eplucher, laver et détailler les pommes de terre en cubes réguliers. Les cuire à l'anglaise (départ à l'eau froide) 2. En fin de cuisson, les égoutter, les dessécher et les passer au moulin à légumes, puis au tamis. 3. Remettre la pulpe obtenue au chaud et lui adjoindre le lait bouillant (en petite quantité). Mettre au point la consistance. 4. Incorporer le beurre, corriger l'assaisonnement. 		
Pomme de terre	Kg			1,000
Bintje				
Gros sel	Kg			PM
Mise au point :				
Lait	L			0,375
Beurre	Kg			0,100
Sel fin	Kg			PM
Poivre blanc	Kg			PM
Muscade	Kg			PM
		Commentaires Il est possible d'améliorer la purée en remplaçant le lait par de la crème chaude ou encore mieux de la crème réduite.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CUIRE LES POMMES DE TERRE	Hygiène	Les pommes de terre épluchées doivent être lavées puis stockées dans une eau propre
	Cuisson irrégulière	Les pommes de terre doivent être coupées de tailles identiques. Cela permet également à l'eau de pénétrer plus facilement dans les grains d'amidon
REDUIRE EN PULPE	Fin de cuisson	A la différence des pommes à l'anglaise, les pommes de terre doivent être très cuites.
	PULPE GRANULEUSE	Pomme de terre pas assez cuites ou pas assez tamisées.
	PULPE ELASTIQUE	La pulpe de la pomme de terre ne doit jamais être travailler a froid sinon la pulpe de la pomme de terre devient élastique (corde)
METTRE AU POINT	Purée liquide :	Trop de liquide ajouté en une fois ; Corriger en ajoutant de la purée en flocons.

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Rapport liquide/pulpe	0,35 kg de lait/kg de pulpe de pomme de terre	La quantité de liquide ajouté dépend du mode de cuisson appliqué.
Qté de légumes /personne	0,100 à 0,200 kg/pers (selon le nombre de garniture proposées)	Il y a peu de pertes lors de la cuisson.
Purée déshydratée	1L d'eau + 0,200 kg de pulpe déshydratée. (flocon)	La quantité de flocon peut varier selon les marques.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p>Cuisson Le mode de cuisson appliqué pour confectionner la pulpe a une incidence directe sur le goût de la purée. A l'anglaise, à la vapeur, au four dans leur peau (en robe des champs). L'objectif est de permettre l'hydratation de l'amidon. La PDT gagne à être cuite au four avec sa peau, son goût se concentre, sont taux d'humidité diminue...</p> <p>Réduction en pulpe En fin de cuisson, les PDT ne forment pas un empois d'amidon optimal. En revanche, quand les PDT vont être moulignées puis réduites en pulpe, elles vont libérer l'amylose qui apportera de la viscosité.</p> <p>Utilisation de la pulpe de légume Selon la quantité de liquide ajouté, elle prendra une consistance plus ou moins épaisse.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulpe de légume + Mise au point = Purée de légume / Coulis de légume / Potage de légume ➤ Pulpe de légume + Velouté = Velouté / Crème de légume

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
<p>Source <i>La cuisine expliquée</i> – Charles Gilles - Editions BPI</p> <p>Garnitures à base de pomme de terre : T431/432 – Potages à base de légumes frais ou secs : T321/322 Coulis de légumes T 361 – Liaison non protéique : T384</p>