Thème	Référence	Date	Nom
	T	T	
Potages	Pauli	20.04.2015	Stoky

Met	Crème de petits pois, mini-rissole printanière
S	Creme de pents pois, mini-rissole printamere

Méthodes de cuissons Bouillir, au four	
--	--

Temps de préparation	20min	Temps de cuisson	60min
----------------------	-------	------------------	-------

Ingrédients pour	4 personnes
------------------	-------------

Propor tions Poids net	Ingrédients	Mise en place / Préparation / Cuisson	Equipements de cuisine
12g	beurre	Faire suer le matignon dans le beurre et ajouter les petits pois	
50g	Blanc de poireau	Couper en matignon	
20g	oignon	Couper en matignon	
400g	Petits pois	Faire des chips de julienne de poireaux	
10g	Carotte fanes	Tailler en brunoise (déco)	
16g	farine	singer	
720g	Fond de légume	Mouiller et porter à ébullition en remuant, laisser mijoter 30min, mixer puis passer au chinois	
52g	Crème entière	Affiner avec la crème et le lait	
36g	Lait		
	Sel+poivre	Rectifier l'assaisonnement	
2g	livèche	Hacher finement	
2g	paprika	Mixer avec la livèche	
		rissole	
200g	Pâte feuilletée	Tailler en rond	
70g	Oignons nouveau	Faire une compotée	
20g	mascarpone	Mélanger à froid	
1pce	pomme	Tailler en brunoise et ajouter	

50g	porto rouge	Ajouter la réduction	

Présentation	
Dressage	Selon photo
Décoration	Chips de poireaux, livèche et paprika
Vaisselle	Bol à soupe
BPF	Bien nettoyer les légumes

