

LES POTAGES

Définition :

- D'après le Littré, l'étymologie montre que le sens primitif de soupe est « potage ».
- Le mot désignait alors la tranche de pain trempée dans le potage ou le bouillon.

— GÉNÉRALITÉ

On désigne par le mot « potage », les préparations liquides, chaudes ou froides, claires ou liées qui se servent le plus souvent au dîner comme premier plat.

LES POTAGES CLAIRS

- Ont pour base un bouillon appelé marmite, fond blanc ou fumet. Par définition, ce sont des préparations liquides plus ou moins concentrées et parfumées.
- Ils constituent en eux-mêmes d'excellents potages, mais permettent également de mouiller d'autres potages, (cultivateur, St Germain, etc).
- Ils servent également à la réalisation de sauces de base, (velouté de veau, de volaille, etc.).

LES POTAGES CLAIRS DU TYPE CONSOMMÉ

AVANT CLARIFICATION

- Petites marmites.
- Bouillons de légumes.

APRÈS CLARIFICATION

- Consommé de bœuf.
- Consommé de volaille.
- Consommé de poisson.
- Consommé de gibier.
- Consommé de crustacés.

LES POTAGES LIÉS

Sont des préparations onctueuses, opaques, contenant en suspension des extraits de viandes, poissons, légumes, etc. et dont la consistance a été modifiée par l'apport d'un ou plusieurs éléments de liaison.

LES POTAGES LIÉS PASSÉS OU TAILLÉS

LES POTAGES PASSÉS AUX LÉGUMES FRAIS.

- Les potages passés aux légumes secs.
- Les veloutés.
- Les crèmes.

LES POTAGES AUX LÉGUMES TAILLÉS.

- Les consommés liés.
- Les soupes.
- Les bisques.

— POTAGES LIÉS

LES POTAGES PASSÉS AUX LÉGUMES FRAIS

Définition :

- Ce sont des potages faits avec divers légumes aromatiques, liés le plus souvent avec des pommes de terre ou quelquefois avec un autre féculent. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre les poireaux, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	<ul style="list-style-type: none">• Blancs de poireaux sués au beurre• Pommes de terre, crème, beurre, croutons frits, pluches de cerfeuil	POTAGE PARMENTIER ➤
POTAGE PARMENTIER +	<ul style="list-style-type: none">• Navets, lait, crème, beurre.• Carottes, crème, beurre, croûtons, pluches de cerfeuil. Liaison au riz.• Cresson, crème, beurre, feuilles de cresson blanchies.• Oseille, cerfeuil, crème, croûtons.• Julienne de carottes, navets, céleri, blanc de poireau, crème, beurre, cerfeuil.• Choux de Bruxelles, crème, beurre.• Potiron, chiffonnade d'oseille laitue, crème, beurre, croûtons au fromage• Crème de tomate, boules carotte et pomme de terre.• Crème de tomate, julienne d'épinards, crème, beurre.• Haricots verts, dés de haricots verts, crème, beurre.• Céleri rave, crème, beurre, brunoise de carotte et de céleri rave.	<ul style="list-style-type: none">Potage Fréneuse.Potage Crécy.Potage Cressonnière.Potage Santé.Potage Julienne Darblay.Potage Flamande.Potage Marianne.Potage Solférino.Potage Malakoff.Potage Corneilles.Potage Champenoise.

— POTAGES LIÉS

LES POTAGES PASSÉS AUX LÉGUMES SECS

Définition :

- Ce sont des potages faits avec divers éléments aromatiques, liés avec des légumes secs féculents. Ils sont ensuite passés ou mixés. Ils ont un aspect velouté.
- Il est important de faire suer au beurre la garniture aromatique, afin de provoquer l'exsudation de l'eau de végétation et de développer ainsi le goût et les arômes.

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de « POIS CASSÉS »	<ul style="list-style-type: none"> Mirepoix suée au beurre, pois cassés, fond blanc, crème, cerfeuil. 	POTAGE SAINT-GERMAIN
POTAGE SAINT-GERMAIN	<ul style="list-style-type: none"> Chiffonnade de laitue et d'oseille, riz poché, crème. Chiffonnade d'oseille, vermicelle, pluches de cerfeuil, beurre. Petits pois, dés de haricots verts, cerfeuil, beurre et crème. 	Potage Ambassadeur Potage Lonchamp Potage Marigny
Potage de base réalisé à partir de « HARICOTS BLANCS »	<ul style="list-style-type: none"> Mirepoix suée au beurre, haricots de Soissons, fond blanc, beurre et crème, croûtons frits. 	POTAGE SOISSONNAIS
POTAGE SOISSONNAIS	<ul style="list-style-type: none"> Brunoise de légumes, crème, beurre. Julienne de légumes, crème, beurre, pluches de cerfeuil. Chiffonnade d'oseille, beurre, cerfeuil. 	Potage Dartois Potage Faubonne Potage Compiègne
Potage de base réalisé à partir de « FLAGEOLETS »	<ul style="list-style-type: none"> Mirepoix suée, flageolets fond blanc, beurre et crème, croûtons frits. 	POTAGE MUSARD
POTAGE MUSARD	<ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre, tapioca, crème, julienne de poireaux. Purée de haricots verts, petits flageolets, beurre et crème. Purée d'artichauts soubisée, beurre et crème, croûtons frits. 	Potage Jackson Potage Tourangelle Potage Villars
Potage de base réalisé à partir de « HARICOTS ROUGES »	<ul style="list-style-type: none"> Mirepoix suée, flageolets fond blanc, beurre et crème, croûtons frits. 	POTAGE CONDÉ
POTAGE CONDÉ	<ul style="list-style-type: none"> Brunoise de légumes, crème. 	Potage Girondin

— POTAGES LIÉS

LES POTAGES AUX LÉGUMES TAILLÉS

Définition :

- ➡ Les potages taillés ne sont jamais passés en fin de cuisson, la garniture de légumes doit être de taille régulière et petite et suée au beurre.

TAILLE SOUVENT EMPLOYÉE

PAYSANNE

BRUNOISE

JULIENNE

COMPOSITION

GARNITURES

APPELLATIONS

POTAGE DE BASE

- Blancs de poireaux sués au beurre
- Paysanne de pommes de terre.

**POTAGE
PARISIEN**

POTAGE PARISIEN



- Beurre et crème, rondelles de baguette séchées au four.
- Lard, carottes, navets, céleri, chou en paysanne, petits pois, haricots verts, cerfeuil, croûtons, gruyère.
- Paysanne de carottes, flageolets, beurre et crème.
- Jambon fumé, huile d'olive, céleri, oignons, carottes, petits pois, tomate haricots verts et blancs, persil, ail, basilic, spaghetti, parmesan.
- Carottes, navets taillés à la cuillère petits pois, beurre et crème, cerfeuil.
- Céleri rave, oignons, navets, verts de poireaux, lard, croûtons, gruyère.
- Laitue, oseille, chou vert, céleri, poireaux, oignons, pomme de terre.
- Carottes, navets, poireaux, chou, céleri, pomme de terre, lard, croûtons.

Potage Bonne femme

Potage Cultivateur

Potage Normande

Potage Minestrone

Potage Printanier

Potage Savoyarde

Potage Maraîchère

Potage Paysanne

— POTAGES LIÉS

LES VELOUTÉS

Définition :

- ➡ Les veloutés sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc, avec une garniture aromatique.
- ➡ La liaison principale se fait avec du roux blanc et la liaison de finition avec crème et jaune d'œuf.


COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Potage de base réalisé à partir de « FOND DE VEAU »	<ul style="list-style-type: none">Fond blanc de veau + roux blanc.	VELOUTÉ DE VEAU ↗
VELOUTÉ DE VEAU	<ul style="list-style-type: none">Champignons émincés cuits à blanc, brunoise de champignons, jaunes, crème.Céleri sué au beurre, crème.	Velouté de Champignons Velouté de Céleri
Potage de base réalisé à partir de « FOND DE VOLAILLE »	<ul style="list-style-type: none">Fond blanc de volaille + roux blanc.	VELOUTÉ DE VOLAILLE ↗
VELOUTÉ DE VOLAILLE	<ul style="list-style-type: none">Purée de champignons, julienne de champignons, de blanc de volaille, de langue écarlate, jaunes, crème.Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, jaunes, crème.	Velouté Agnès Sorel Velouté Boëldieu
Potage de base réalisé à partir de « FUMET DE POISSON »	<ul style="list-style-type: none">Fumet de poisson + roux blanc.	VELOUTÉ DE POISSON ↗
VELOUTÉ DE POISSON	<ul style="list-style-type: none">Blanc de poireau sué au beurre, parures de champignons, cuisson de moules, queues de crevettes, moules, jaunes, crème.Coulis de homard, beurre de homard et beurre rouge, brunoise de chair de homard, jaunes, crème.Quenelle de merlan, julienne de filet de sole, jaunes, crème.Coulis d'écrevisses, dés de queue d'écrevisse, de champignons et de truffes, jaunes, crème.	Velouté Dieppoise. Velouté Cardinal. Velouté Carmélite. Velouté Joinville.

— POTAGES LIÉS

LES CRÈMES

Définition :

- Les crèmes sont des potages dont l'élément principal est cuit dans du fond blanc ou de l'eau, avec selon la recette une garniture aromatique.
- La liaison principale se fait avec de la béchamel, et la liaison de finition avec crème.

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
POTAGE DE BASE	<ul style="list-style-type: none">• Blancs de poireaux sués au beurre.• Paysanne de pommes de terre.	POTAGE PARISIEN 
BÉCHAMEL	<ul style="list-style-type: none">• Chou-fleur blanchi, sommités de chou-fleur, cerfeuil, crème.	Crème Dubarry
	<ul style="list-style-type: none">• Asperges blanchies, cerfeuil, pointes d'asperges, crème.	Crème d'Argenteuil
	<ul style="list-style-type: none">• Laitues blanchies, chiffonnade de laitue, croûtons, cerfeuil, crème.	Crème Choisy
	<ul style="list-style-type: none">• Fonds d'artichauts blanchis, perles du Japon, jaunes, crème.	Crème Georgette
	<ul style="list-style-type: none">• Quenelle de volaille farcie au foie gras, brunoise de blanc de volaille et de truffes, crème.	Crème Boieldieu
	<ul style="list-style-type: none">• Lait de coco, curry, riz poché, crème.	Crème indienne
	<ul style="list-style-type: none">• Brocolis blanchis, sommités de brocolis, crème.	Crème de brocolis

— POTAGES LIÉS

LES CONSOMMÉS LIÉS

Définition :

- Les consommés ont pour base une marmite clarifiée, liée au jaune d'œuf et à la crème. Cette liaison est ajoutée au consommé bouillant, puis cuit à la « nappe ».

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
CONSOMMÉ DE BOEUF	<ul style="list-style-type: none">Liaison jaunes d'œufs et crème, chiffonnade d'oseille, et parmesan.	Consommé Germiny
CONSOMMÉ DE VOLAILLE	<ul style="list-style-type: none">Tapioca, julienne de blanc de volaille, quenelle de volaille, laitue en chiffonnade.Liaison jaunes d'œufs et crème, truffes fraîches râpées.	Consommé Alexandra Consommé Fémina

— SOUPES FROIDES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Réalisé à partir de CONSOMMÉ	<ul style="list-style-type: none">Consommé de volaille томатé à l'essence de céleri, dés de tomates et de poivrons crus.Consommé de purée de tomates.	Consommé Madrilène Consommé Portugaise
Réalisé à partir de FOND BLANC	<ul style="list-style-type: none">Fond blanc de volaille, purée d'avocat, lait de coco, petites boules d'avocat.	Crème d'Avocat
Réalisé à partir d'une purée LÉGUMES CRUS	<ul style="list-style-type: none">Poivrons, concombres, tomates, ail, olives noires, oignons, mie de pain, vinaigre de vin rouge, piment, huile d'olive, ciboule.	Le Gaspacho
Réalisé à partir d'une purée FRUITS	<ul style="list-style-type: none">Cerises, vin blanc, cannelle, jus de citron, crème, velouté de volaille.Poires pochées, jus de citron, crème, velouté de volaille, julienne de cresson.	Potage aux Cerises. Potage aux Poires

LES SOUPES

Définition :

- Les soupes sont des potages à caractère régional qui utilisent en général comme base les produits du terroir.
- Les techniques sont très différentes et n'ont souvent que peu de points communs, c'est pourquoi il vaut mieux se reporter à la recette.

— LES SOUPES RÉGIONALES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de MARMITE	• Oignons émincés compotés, singés, vin blanc, croûtons, gruyère et gratinée.	<u>POTAGE À L'OIGNON</u> ↗
Soupe de base réalisée à partir d' EAU	• Ail écrasé cuit à l'eau avec sauge, girofle, huile d'olive, croûtons.	<u>SOUPE À L'AIL</u> ↗
Soupe de base réalisée à partir de FUMET DE POISSON	• Poissons de roches sués, tomate, ail, blanc de poireaux, croûtons aillés, gruyère.	<u>SOUPE DE POISSON</u> ↗

LES BISQUES

Définition :

- Les bisques sont des soupes de crustacés, portant le nom du crustacé utilisé, elles sont proches de la sauce américaine, mais liées au riz
- Les lier aux jaunes d'œufs et crème par cuisson à semi-coagulation.

— BISQUES

COMPOSITION	GARNITURES	APPELLATIONS
Soupe de base réalisée à partir de FUMET DE POISSON	• Ecrevisses, mirepoix, vin blanc, cognac, riz, B.G, ail, crème.	<u>BISQUE D'ECREVISSES</u> ↗