La Purée St GERMAIN

publié le 20/01/2020

Pour nos 280 clients nous avons besoin :

15 kg de pois cassés
2 kg de beurre
2 litres de crème
3 kg d'oignon
3 kg de carotte
3 kg de lard fumé

Faire revenir votre poitrine (taillée en petit cube) oignons et carottes dans votre beurre (pour information les carottes ,oignons ou autre utilisés dans notre restaurant scolaire sont des produits FRAIS et si possible BIO) une fois revenus incorporer vos pois cassés et couvrir d'eau . Cuire pendant 30 minutes après ébullition.Une fois la cuisson terminée retirer l'excédant d'eau (si besoin) mixer le tout et ajouter la crème le sel et le poivre. Si la purée vous semble un peu compacte vous pouvez ajouter l'excédant d'eau que vous avez gardé ou un peu de lait.

PETITE ASTUCE : pour ne pas avoir une purée ni trop compacte ni trop liquide mesurez votre eau :
Pour 0.160 kg de pois cassés il vous faut 250 Ml d'eau

Bon appétit.

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.