



## Menu du 27 au 31 janvier 2020

publié le 24/01/2020

Pour cette semaine, voici ce que nos convives mangeront !

Le temps s'y prête avec ces températures hivernales ; nous allons vous décrire la recette du velouté Dubarry que nous allons servir mardi midi à nos petites têtes blondes.

Pour cela vous avez besoin de :

Pour 8 personnes :

1 kg de chou-fleur

0.150 kg de blanc de poireaux

0.08 De beurre

0.08 Kg de farine

2.5 Litres de fond blanc de veau

2 jaunes d'œuf

0.20 cl de crème double

Mettre le fond blanc à bouillir. Faire revenir le blanc de poireau dans le beurre y ajouter la farine. Laisser cuire 2 à 3 minutes et y ajouter le fond blanc de veau en remuant énergiquement. Ajouter le chou-fleur saler et poivrer et laisser cuire environ 40 minutes.

A part, mélanger les jaunes avec votre crème. Une fois le chou-fleur cuit, mixer le tout et y ajouter progressivement votre mélange (œuf et crème). Quelques branches de cerfeuil sur le dessus au moment de dresser votre velouté et soupière.

Bonne appétit.

Petite astuce : la recette citée haut dessus reste la recette de base. Maintenant vous pouvez la fabriquer plus rapidement et beaucoup plus simplement et avec un résultat quasi identique :

Pour cela faire cuire votre blanc de poireau, votre chou et 1 kg de pomme, de terre pendant 40 minutes .Mixer le tout et y ajouter 0.100 kg de beurre et 0.20 cl de crème double. C'est vrai c'est beaucoup plus rapide

.....une recette pour les parents qui rentrent tard de leur travail et qui n'ont pas trop de temps à accorder à leurs fourneaux !!!

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.

 [menu-24012020152245](#) (PDF de 408.9 ko)