



LA RECETTE de Raphaël !

SOUPE > POTAGE DUBARRY TUILES DE PARMESAN

INGRÉDIENTS SOUPE :

1 petit Chou-fleur • 1 kg Pomme de terre • 2 échalotes
25cl de crème liquide à 30% • 150 g de beurre
1 bouillon KUB • 80 g de farine • Sel • Poivre
Noix de Muscade râpé

INGRÉDIENTS TUILES :

Parmesan râpé • Herbe de Provence

PRÉPARATION :

Dans une cocotte-minute, faire fondre 70g de beurre et faire suer les échalotes ciselées. Ajouter les pommes de terre épluchés et taillés en cube, le chou-fleur coupé puis ajouter le bouillon KUB. Recouvrir le tout d'eau à environ 1cm au-dessus des légumes, laisser bouillir environ 40 minutes à partir du moment où le sifflet tourne. Ensuite, préparer le roux pour la liaison de la soupe, dans une casserole à feu vif :
80g de beurre restant + la farine.

Une fois la soupe cuite, mixer le tout. Incorporer le roux en petite quantité jusqu'à atteindre une consistance nappante. Ajouter la crème liquide, ajuster votre assaisonnement et la soupe est prête.

Préchauffer le four à 200°C. Sur une tôle à pâtisserie et papier cuisson faites des petits tas de parmesan râpé et ajouter les herbes de Provence par-dessus. Une fois le four à température enfourner pendant 10 minutes. Sortez-les du four à l'aide d'une spatule et les placer sur un rouleau à pâtisserie. Une fois froid, placer les délicatement sur votre bol de soupe.

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !

Scannez-moi !



Raphaël est le chef cuisinier de la cantine scolaire.

À travers ces menus, nous vous proposons de goûter aux plats que vos enfants dégustent lors du déjeuner. L'ensemble de ces repas peut être consultable en ligne, sur le site de la commune.

