

Les potages

DÉFINITION

Les potages contemporains sont, pour la plupart, des préparations claires ou peu liées, servies chaudes ou froides, pratiquement toujours au début du dîner.

CLASSIFICATION DES POTAGES

Classification des potages et exemples	Phases principales de fabrication
Consommés (consommé de volaille)	Blanchir la viande, égoutter, rincer, pocher départ à froid. Ajouter la garniture aromatique. Assaisonner.
Potage de légumes mixés (potage parmentier)	Émincer les blancs de poireaux, détailler les pommes de terre en cubes. Suer les poireaux. Mouiller à l'eau froide, porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre. Assaisonner, cuire 20 min à frémissement. Mixer.
Potage de légumes secs (potage Saint-Germain)	Suer la garniture aromatique. Mouiller à l'eau froide, ajouter la poitrine salée et un bouquet garni, ajouter les pois cassés. Cuire à frémissement pendant 45 min. Assaisonner aux 3/4 de la cuisson. Mixer.
Veloutés et crèmes (velouté Dubarry)	Préparer le chou-fleur. Émincer les blancs de poireaux. Suer les blancs, singer. Mouiller à l'eau froide ou au fond blanc de volaille. Porter à ébullition, assaisonner. Ajouter le chou-fleur. Cuire 20 min à frémissement. Mixer et crémer.
Bisques (bisque de homard)	Concasser les carapaces de homard. Suer la garniture aromatique. Flamber au cognac, déglacer au vin blanc. Mouiller au fumet de poisson. Ajouter le concentré de tomate, les tomates concassées et le bouquet garni. Assaisonner et cuire 30 min. Broyer et cuire 20 min. Lier avec le riz et crémer. Mixer et passer au chinois.
Soupes (soupe à l'oignon)	Émincer les oignons, compoter au beurre. Singer. Mouiller avec du consommé ou du fond blanc. Cuire 20 min.
Potage de légumes taillés (potage paysanne)	Tailler les légumes en paysanne. Suer et mouiller à l'eau froide, porter à ébullition. Assaisonner, ajouter les pommes de terre et le chou. Cuire 20 min à frémissement, ajouter les petits pois et les haricots verts cuits à l'anglaise.

COMPOSITION ET DÉRIVÉS DES POTAGES DE BASE

Classification	Éléments de base	Application culinaire/garniture d'accompagnement	Dérivés
Consommés	Viande de bœuf et garniture aromatique (carottes, oignons, céleri branche).	Consommé de bœuf/quenelle de moelle.	Consommé brunoise (bœuf + brunoise de carottes, navets et céleri cuits à l'anglaise).
Potage de légumes mixés	Blancs de poireaux et pommes de terre.	Potage parmentier/pluches de cerfeuil.	Potage julienne Darblay (parmentier + julienne de légumes étuvée au beurre).
Potage de légumes secs	Garniture aromatique, poitrine de porc salée, pois cassés, bouquet garni.	Potage Saint-Germain/petits pois cuits à l'anglaise, pluches de cerfeuil, croûtons de pain de mie frits.	Potage Suzon (Saint-Germain + cordon de crème + œufs pochés).

Classification	Éléments de base	Application culinaire/garniture d'accompagnement	Dérivés
Veloutés et crèmes	Blancs de poireaux, carottes, navets, pommes de terre.	Crème de légumes/pluches de cerfeuil	Crème Dubarry (chou-fleur).
Bisques	Carapaces de homards, garniture aromatique, cognac, fumet de poisson, vin blanc, concentré de tomate.	Bisque de homard/chair de homard.	Bisque d'écrevisse.
Soupes	Oignons, bouillon ou fond blanc.	Soupe à l'oignon/croûtons, gruyère et gratinée.	Soupe à la tomate.
Potage de légumes taillés	Blancs de poireaux, carottes, navets, céleri.	Potage paysanne/pluches de cerfeuil, gruyère, tranches de baguette toastées, chou.	Minestrone.

PRINCIPALES RÈGLES DE PRÉSENTATION

- Dresser en soupière avec couvercle et doublure, sur papier dentelle.
- Dresser en bol individuel ou en assiette creuse.
- Dresser la garniture dans le contenant à part.
- Dresser en tasse.

NORMES D'HYGIÈNE

- Servir les potages à +63°C minimum.
- Servir les potages froids à +3°C.
- Pour une consommation différée, refroidir les potages de +63°C à +10°C en moins de 2 h.