



Velouté Dubarry

Ingrédients pour 1,3 L de préparation

CHOUX FLEUR	500 G	BEURRE	12 G	NOIX DE MUSCADE	1 PINCÉE
BLANC DE POIREAU	1	CRÈME FRAÎCHE	80 ML	CERFEUIL	
FOND BLANC	400 ML	JAUNES D'ŒUFS	40 G		
LAIT	400 ML	SEL			

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Beurre Blanc de poireau	12 g 1	Insérer dans la cuve	105°C	intermittente OIOI	7 min	Ouvert	
2	Chou Fleur Fond blanc Lait	500 g 400 ml 400 ml	Ajouter	100°C	200 tr/min	20 min	Fermé	
3	Crème fraîche	80 ml	Ajouter	–	3500 tr/min	5 min	Fermé	
4	Jaunes d'œufs	40 g	Ajouter	–	3500 tr/min	3 min	Ouvert	
5	Sel Noix de muscade Cerfeuil haché	– 1 pincée –	Ajouter	–				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le chou fleur par tout légume équivalent (brocoli, chou fleur violet).