

Soupes PONT BIR HAKEIM

Velouté de Courgettes, Ricotta, et Tomates séchées, Graines de Potiron 15gr, Curry en Poudre 5 gr, Basilic Frais 5gr

Préparation :

- ✓ Verser deux bouteilles de soupe dans la cuve
- ✓ La placer et faire chauffer la soupe au bain marie.
- ✓ A l'aide d'une louche de 100ml, verser 3 louches dans la mini cocotte.
- ▲ ATTENTION DE NE PAS MELANGER LA SOUPE DE LA VEILLE + CELLE DU LENDEMAIN
- ✓ Mise en place en amont à conserver dans une boîte en plastique fermée hermétiquement: Griller les graines de potiron à la plancha ou à la poêle.
DLUO (DATE LIMITE UTILISATION OPTIMALE) : 5 JOURS ET BIEN LES GOUTER TOUS LES JOURS. ELLES DOIVENT RESTER CROUSTILLANTES ET CONSERVÉES A L' ABRI DE L'HUMIDITÉ
- ✓ Effeuille le basilic.
- ✓ A l'aide d'une paire de ciseaux ou un couteau, ciseler le basilic au moment de l'envoi.
- ✓ Attention: Basilic à faire quotidiennement car il noircit.

Dressage:

- ✓ Dresser la soupe, parsemer de graine de potiron (= 2 cuillères à soupe), de curry et de basilic (= 5 feuilles)



.....