

Soupes PONT ALEXANDRE III

Velouté de Légumes Verts, Croûtons à l'ail 15gr, Ciboulette Fraîche 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:
- ✓ A l'aide d'un couteau, concasser grossièrement les croûtons

DLUO (DATE LIMITE UTILISATION OPTIMALE) : 5 JOURS ET BIEN LES GOUTER TOUS LES JOURS. ILS DOIVENT RESTER CROUSTILLANTS ET CONSERVÉS A L' ABRI DE L'HUMIDITÉ

- ✓ A l'aide d'une paire de ciseau ou d'un couteau, tailler des bâtonnets de ciboulette d'environ 2cm.
- ✓ Conserver dans un bac avec un papier absorbant humide.
- ✓ La ciboulette se conserve 3 jours min.

Dressage:

- ✓ Dresser la soupe, parsemer de croûtons (= 2 cuillères à soupe) et de bâtonnets de ciboulette (= 1 cuillère à soupe)



.....