

## Soupes PONT ROYAL

\*\*\*\*\*

Velouté de Petits Pois Carottes, Pignons de Pin gaillarde 15gr, 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 pignons à la plancha ou à la poêle.

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

- ✓ 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 pignons de pin (= 2 cuillères à soupe) et de basilic (= 5 feuilles)



.....