

Soupes PONT NEUF

Velouté Potiron et Potimarron, Noisettes Brutes 15gr, Raisins secs Bruns 15gr, Thym Frais 2gr

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 noisettes à la plancha ou à la poêle.
- ✓ Concasser grossièrement.

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

- ✓ Mettre les raisins en boîte.
- ✓ Effeuille le thym, faire attention aux brindilles de thym et le conserver au frais

Dressage:

- ✓ Dresser la soupe, parsemer de noisettes concassées (=2 cuillères à soupe), de thym (= 1 cuillère à café), et de raisins secs (= 2 cuillères à soupe)



.....