

## Soupes PONT DE L'ALMA

\*\*\*\*\*

Velouté Carottes et Coco, Pain d'épice tranché 15gr, Cumin en poudre 5gr, Coriandre 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: Griller le pain d'épice à la plancha ou à la poêle jusqu'à obtenir un pain bien toasté.
- ✓ Tailler en petit cube, ajouter 1 cuillère à café de poudre de cumin.

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 la coriandre.
- ✓ Conserver dans un bac avec un papier absorbant humide.
- ✓ La coriandre se conserve 3 jours min.

### Dressage:

- ✓ Dresser la soupe, parsemer de pain d'épices 15gr (= 2 cuillères à soupe) et de coriandre (= 10 feuilles)



.....