

LES POTAGES

Définition

La plupart des potages contemporains sont des préparations claires ou peu liées, servies chaudes ou froides, pratiquement au début du dîner. Ils exigent de " l'entremétier " la plus sévère attention afin d'obtenir des préparations légères et savoureuses.

Classification, technique et exemples.

Classification	Technique	Exemples
Consommés	Fonds blancs enrichis d'éléments savoureux (viandes volaille ou poisson) généralement clarifiés. La garniture détermine l'appellation.	Consommé brunoise, Cancalaise (huîtres), Célestine (crêpes), Diane (gibier)...
Purées de légumes frais	Paysanne de blancs de poireaux suée, mouiller d'eau froide. Ajouter des pommes de terre et le légume déterminant l'appellation. Cuire, mixer et passer. Additionner d'une éventuelle garniture. Certains peuvent être servis froids, généralement l'été.	Parmentier (poireaux + pdt) Fréneuse (navets + pdt) Cressonnaise (cresson + pdt) Julienne Darblay Vichyssoise (légumes cuits) Gaspacho (légumes crus)
Purée de légumes secs	Mirepoix suée. Ajouter le légume sec déterminant l'appellation. Mouiller à l'eau froide. Adjoindre l'ail et le BG. Cuire, mixer et passer. Additionner d'une éventuelle garniture.	Saint germain (poix cassés) Soissonnais (haricots blancs) Essaû (lentilles)
Purées de légumes frais et riz	Mirepoix suée, mouillée d'eau froide. Ajouter légumes d'appellation. Porter à ébullition, ajouter du riz rond. Cuire, mixer et passer. Ajouter une éventuelle garniture.	Crécy (carottes + riz) Portugais (tomates + riz)
Crèmes et veloutés	Paysanne de blancs de poireaux suée. Singer. Mouiller de fond blanc froid. Ajouter le légume d'appellation. Cuire, mixer et passer. Ajouter la liaison finale et une éventuelle garniture.	Dubarry (choux-fleurs) Choisy (laitues) Argenteuil (asperges)
Spéciaux: Bisques	Sauter des crustacés tronçonnés. Suer une brunoise de carottes, oignons, échalotes. Déglacer au cognac et au vin blanc, réduire. Mouiller de fumet froid. Ajouter ail écrasé, bouquet garni, tomates fraîches et concentrés. Porter à ébullition. Cuire. Récupérer la chair des crustacés. Piler les carapaces, les remettre dans la cuisson et ajouter le riz rond cuit au consommé, mixer et passer. Crémier, beurrer.	Bisque de homard, d'écrevisses, de crabes...
Spéciaux consommés liés	Verser progressivement le consommé bouillant sur la liaison jaunes et crème. Cuire à la nappe comme une crème anglaise. Passer. Additionner d'une éventuelle garniture.	Germiny
Soupes	Rustiques, traditionnelles et régionales, leur composition et leur technique de réalisation varient selon leur origine.	Bouillabaisse, soupe de poissons, garbure, soupe aux choux, soupe à l'oignon...
Taillés	Les légumes sont taillés en paysanne ou en brunoise. Suer une partie des légumes. Mouiller d'eau froide. Porter à ébullition puis ajouter le reste des légumes en tenant compte des temps de cuisson respectifs.	Parisien (poireaux + pdt) Cultivateur, Minestrone

Dressage

Les potages sont généralement dressés en soupière, hormis les consommés qui sont toujours servis en tasses. La garniture peut selon le cas être mélangée au potage ou servie à part.

Potages industriels

Accueillis avec peu d'enthousiasme lors de leur apparition au XIX^e siècle, les potages industriels ont été considérablement améliorés. De texture variée, ils se déclinent aujourd'hui en une multitude de gammes : instantanés déshydratés ou lyophilisés, concentrés en tablettes, stérilisés uht ou surgelés.