

LE POTAGE DUBARRY DE SOPHIE DUPUIS (COMME à VERSAILLES)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/potage-dubarry/>

Le potage Dubarry, un classique de la cuisine Française, un potage raffiné et simple, une recette traditionnelle à base de chou-fleur, présentée avec une touche moderne

Chef : Sophie Dupuis

Parts : 8

Temps de cuisson : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Entrée, Soupe & Velouté,

Ingrédients

Pour 8 bols

500 grammes de Chou-fleur

2 Echalotes

20 grammes de Beurre

1 cuillère à soupe de Cumin

500 grammes de Bouillon de Légumes 50 Centilitres/500 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

500 grammes de Lait 48 Centilitres/480 Millilitres

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

Pour 4 bols

250 grammes de Chou-fleur

1 Echalote

10 grammes de Beurre

1/2 cuillère à soupe de Cumin

250 grammes de Bouillon de Légumes 25 Centilitres/250 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

250 grammes de Lait 24 Centilitres/240 Millilitres

50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres

Pour 16 bols

1 kilogramme de Chou-fleur

4 Echalotes

40 grammes de Beurre

LE POTAGE DUBARRY DE SOPHIE DUPUIS (COMME à VERSAILLES)

2 cuillères à soupe de Cumin

1 kilogramme de Bouillon de Légumes 100 Centilitres/1 Litre. Pour la recette, voir ICI

1 kilogramme de Lait 96 Centilitres/960 Millilitres

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

Instructions

1. On commence par laver le Chou-fleur (500 g) puis à le détailler
2. Eplucher les Echalotes (2) et émincer
3. Faire fondre le Beurre (20 g) dans une sauteuse, et faire revenir les Echalotes (2) sans les brunir
4. Ajouter le Cumin (1 c. à soupe) et cuire 5 minutes tout en remuant
5. Ajouter le Chou-fleur (500 g), remuer, et cuire 5 minutes
6. Pour le Bouillon de Légumes (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), vous pouvez le faire maison, cela ne sera que meilleur ! (je me méfie des bouillons de légumes achetés dans le commerce, et je trouve le résultat toujours moins bon). La recette est ICI
7. Ajouter le Bouillon de Légumes (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) et le Lait (500 g ou 48 Centilitres/480 Millilitres)
8. Cuire à découvert, à feu faible/moyen pendant 15 minutes
9. Filtrer le bouillon avec une passoire
10. Placer le chou-fleur cuit et une bonne louche de liquide dans un blender
11. Mixer au blender
12. Mettre cette purée ainsi que le bouillon filtré dans la sauteuse
13. Ajouter la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres)
14. Cuire à feu faible/moyen

A table !

15. Au moment de servir, je sers dans des assiettes creuses
16. Puis j'utilise un chablon avec empreintes "fleur de lys" afin de faire honneur à Madame Du Barry !
17. Je saupoudre de cumin en poudre. N'ayez pas peur : cela peut sembler trop, mais la crème "neutralise" le cumin, et au final, il n'y en avait pas trop