Fiche technique : Velouté de potimarron, crème à la noisette

Exemple pédagogique fictif à reprendre et à adapter à votre situation.

Exemple pédagogique fictif. Le restaurant, les prix d'achat et le prix de vente sont inventés.

Fiche technique : Velouté de potimarron, crème à la noisette
Le Bistrot du Hérisson Pressé (fictif). 10 portions de 250 ml. Version du 21/10/2026.

Ingrédient	Quantité	Prix unitaire (fictif)	Coût
Potimarron	2,5 kg	1,80 €/kg	4,50 €
Oignons	0,3 kg	2,00 €/kg	0,60 €
Beurre	0,08 kg	9,50 €/kg	0,76 €
Bouillon de légumes maison (avec céleri)	1,5 l	0,40 €/l	0,60 €
Crème entière	0,3 l	4,20 €/l	1,26 €
Noisettes torréfiées	0,1 kg	18,00 €/kg	1,80 €
Sel, poivre, muscade	forfait		0,20 €
Total			**9,72 €**

Coût par portion : 0,97 €. **Prix de vente HT (fictif)** : 6,80 €. **Ratio coût matière** : 14,3 %.

Allergènes présents : lait (beurre, crème), fruits à coques (noisettes), céleri (bouillon).

Étapes

1. Éplucher et épépiner le potimarron, le tailler en cubes.

2. Suer les oignons émincés au beurre, sans coloration.

3. Ajouter le potimarron et le bouillon, cuire 25 minutes à frémissement.

4. Mixer, ajouter 20 cl de crème, rectifier l'assaisonnement.

5. Fouetter le reste de crème avec la moitié des noisettes mixées.

Dressage
Assiette creuse chaude, 250 ml de velouté, une quenelle de crème à la noisette, quelques noisettes concassées.

Points de vigilance

• Le bouillon maison contient du céleri : le signaler dans le tableau des allergènes.

• Version sans noisette possible : retirer la crème à la noisette et le concassé, et utiliser un plan de travail et des ustensiles propres ; ne jamais promettre l'absence totale de traces.