BIOWALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Éffiloché de volaille

NOMBRE DE COUVERTS : 25 CVTS

65 GR/PERS

POIDS DE LA PRÉPARATION FINIE : 1600 GRAMMES

PRIX PAR PORTION : EUROS

TEMPS DE PREPARATION : 3 HEURES

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Poulet fermier entier	2	Kg			
Oignons	600	Gr			
Ail	200	Gr			
Sel	1	Càc			
Poivre moulu	2	Càc			
Paprika	5	Càc			
Origan	3	Càc			
Moutarde	120	Gr			
Sirop de betterave ou miel	300	Gr			
Eau	150	ML			
TOTAL			0,00	0,00	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

1) Couper le poulet en morceaux
2) Émincer grossièrement les oignons
3) Mélanger ensemble tous les ingrédients dans un plat à fond épais et cuire à couvert au four à 150°C pendant 2 heures
4) Séparer la chaire de la volaille de la carcasse (garder les os pour réaliser un bouillon)
5) Éffilocher la volaille cuite (avec le jus et les oignons) à l'aide de fourchettes ou d'un bateur électrique (en fonction de la quantité)

INFOS COMPLÉMENTAIRES

*Le poids des os et de la carcasse d'un poulet entier (partie non comestible) est en moyenne de 20% du poids du poulet
*La découpe de la volaille avant cuisson peu être executée de manière grossière mais veiller à avoir des morceaux assez similaires afin d'obtenir une cuisson uniforme
*Le bouillon de volaille que vous pourrez réaliser avec les carcasses et les os de la volaille peut servir à agrémenter vos potages