

# CH.COOK

## Fricassée de volaille sautée à blanc ou ragoût à blanc.

L'objectif est de cuire des morceaux de volaille en ragoût à blanc ou fricassée, mouillés avec un fond blanc de volaille qui servira à réaliser un velouté crémé pour napper les morceaux.

### Descripteurs Produit Fini :

Morceaux de volaille, cuits en ragoût à blanc, servi avec des petits oignons glacés à blanc et des champignons cuits à blanc.

<b>Ingrédients :</b> - fond blanc de volaille 0.5 l - citron ½ - petits oignons 0.125 kg - champignons de Paris 0.125 kg	- Poulet 1,400 kg - crème 0.15 l - farine 0.04 kg - beurre 0.07 kg BG et ail PM	<b>Matériels</b> 2 sautoirs, 1 chinois étamine, 1 poêle, 1 russe.
--	---	--

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<b>1. Marquer les morceaux de poulet en cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utiliser les morceaux d'un poulet découpé en 8 morceaux (découpe classique)</li><li>- Assaisonner les morceaux côté chair.</li><li>- Fariner.</li><li>- Raidir les morceaux au beurre.</li><li>- Sortir les morceaux.</li><li>- Suer l'oignon ciselé.</li><li>- Singer.</li> <li>- Laisser cuire légèrement.</li><li>- Mouiller avec le fond blanc de volaille.</li><li>- Remettre les morceaux dans le velouté.</li><li>- Ajouter le BG et l'ail écrasé, couvrir et laisser cuire. (15 à 20')</li><li>- Assaisonner</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Concentration de l'assaisonnement en un point précis.</li><li>- Coloration.</li><li>- Trop saisis.</li> <li>- Coloration.</li><li>- Roux approximatif.</li> <li>- Grumeaux.</li> <li>- Mouillement non approprié.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assaisonner en hauteur pour disperser le sel et le poivre sur les morceaux.</li><li>- Ne pas faire colorer.</li><li>- Retourner après raffermissement de la peau.</li><li>- Ne pas faire colorer.</li><li>- Peser le beurre au départ ainsi que la farine (roux à 120 g/litre).</li> <li>- Bien délayer le roux avec le fond.</li> <li>- Le velouté doit juste couvrir à hauteur.</li></ul>
<b>2. PRÉPARER ET CUIRE LA GARNITURE À L'ANCIENNE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Glacer les petits oignons à blanc.</li><li>- Escaloper les champignons et les cuire à blanc.</li><li>- Réserver la garniture une fois cuite.</li></ul>		
<b>3. TERMINER LA FRICASSÉE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier la cuisson et décanter les morceaux de poulet.</li><li>- Réduire le velouté + cuisson des champignons</li><li>- Crémer.</li><li>- Laisser réduire et vérifier l'assaisonnement.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- tous les morceaux ne sont pas cuits</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Retirer dans l'ordre : les ailes, les ailes avec morceaux de bréchet, les gras de cuisse, les pilons. Les morceaux de poulet ont un temps de cuisson différent.</li></ul>

## Volaille sautée à blanc ou ragoût à blanc (suite).

### 4. DRESSER LA FRICASSÉE

- Dresser les morceaux, les os des manches vers l'intérieur du plat.
- Répartir la garniture sur le poulet.
- Passer la sauce au chinois sur les morceaux de poulet.

#### Remarques , Observations :

- Servir ce plat avec un riz pilaf, non entassé, mais plutôt bien aéré, en légumier.

#### Critères de performances :

- La durée de cuisson de la volaille dépendra de l'origine de l'animal :
- Industrielle,
- Labellisée,
- D'Origine Contrôlée.

#### Dérivés :

- Fricassée de pintade au curry,
- Fricassée de pigeon hongroise,
- Fricassée de volaille aux écrevisses.