

CH.COOK

Volaille sautée à brun ou ragoût à brun.

L'objectif est de «sauter à brun » des morceaux de volaille et de réaliser une sauce par déglacage.

Descripteurs Produit Fini :

Morceaux de volaille, sautés à brun, nappés d'une sauce réduite, réalisée par déglacage.

Ingrédients :

- Poulet	1,400 kg	- farine	0.04 kg
- fond brun de volaille	0.5 l	- beurre	0.07 kg
- échalotes	0.02 kg		

Matériels

1 sautoir.

LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
1. Marquer les morceaux de poulet en cuisson	<ul style="list-style-type: none">- Utiliser les morceaux d'un poulet découpé en 8 morceaux (découpe classique)- Assaisonner les morceaux côté chair.- Fariner.- Sauter les morceaux au beurre, côté peau d'abord.- Colorer toutes les faces.- Couvrir et laisser cuire.- Vérifier la cuisson et décanter les morceaux de poulet. Tenir au chaud.	<ul style="list-style-type: none">- Concentration de l'assaisonnement en un point précis.- Brûler la peau- Excès d'humidité qui durcit les chairs.- Tous les morceaux ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none">- Assaisonner en hauteur pour disperser le sel et le poivre sur les morceaux.- Accélère la coloration évite le dessèchement.- Sauter à feu modéré- Couvrir à moitié.- 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.
2. RÉALISER LA SAUCE	<ul style="list-style-type: none">- Dégraisser, ajouter l'échalote ciselée, pincer les sucs.- Déglacer vin blanc. Bien décoller et laisser fondre les sucs.- Mouiller fond brun de volaille. Laisser réduire. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.	<ul style="list-style-type: none">- Acidité.	<ul style="list-style-type: none">- Laisser réduire le vin blanc.
3. DRESSER LE SAUTÉ	<ul style="list-style-type: none">- Dresser les morceaux, les os des manches vers l'intérieur du plat.- Napper de sauce réduite.		

Volaille sautée à brun ou ragoût à brun (suite).

<u>Remarques, Observations:</u>	<u>Critères de performances :</u>	<u>Dérivés, transferts</u>
	<ul style="list-style-type: none">- La durée de cuisson de la volaille dépendra de l'origine de l'animal :- Industrielle,- Labellisée,- D'Origine Contrôlée.	<ul style="list-style-type: none">- Poulet sauté chasseur.- Poulet sauté Duroc.- Poulet sauté Bourguignonne.- Poulet sauté Marengo.