

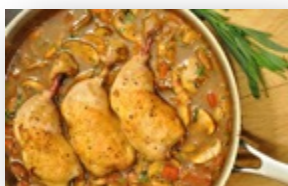
# Poulet sauté chasseur

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation :                      Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1. Hacher et découper les volailles a cru - 30 min</b>					
Découper la volaille à cru en 4 morceaux, mançonner, ficeler	Poulet effilé (1.2 Kg)	Pièce	2		
<b>2. Marquer un fond brun de volaille lié</b>					
Colorer les carcasse dans l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique (carotte, oignon, poireau, celeri) bien faire suer. Dégraisser, déglacer vin blanc. Mouiller à l'eau, bouillir ajouter un bouquet garni et l'ail. Cuire 40 minutes. En fin de cuisson passer au chinois, faire réduire.	Huile d'olive	L	0.030		
	Carcasse des volailles	Kg	Pm		
	Carotte	Kg	0.100		
	Oignon	Kg	0.200		
	Poireau	Kg	0.100		
	Céleri	Kg	0.050		
	Ail	Kg	0.020		
	Bouquet garni	Pièce	1		
<b>3. Marquer le poulet sauté en cuisson</b>					
• Saler, poivrer et fariner les morceaux de poulet.	Sel et poivre	Kg	Pm		
• Faire chauffer du beurre dans un sautoir.	Beurre	Kg	0.080		
• Disposer les quarts de poulet, côté peau en premier, et les laisser colorer doucement pendant quelques minutes.	Farine	Kg	0.100		
• Retourner les morceaux et laisser colorer l'autre face.					
• Couvrir le sautoir et terminer la cuisson au four durant une					
<b>4. Réaliser la sauce du poulet sauté</b>					
• Laver soigneusement et émincer les champignons.	Champignons de paris	Kg	0.250		
• S'assurer de la cuisson des quarts de poulet, les débarrasser et les maintenir au chaud.	Echalotes	Kg	0.050		
• Ajouter les champignons émincés dans le récipient de cuisson et les faire sauter durant 1 à 2 min.	Cognac	L	0.050		
• Dégraisser et ajouter les échalotes ciselées, puis les laisser suer doucement.	Vin blanc	L	0.100		
• Flamber avec le cognac.	Fond brun de volaille	Kg	0.040		
• Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire.					
• Ajouter le fond brun de volaille et laisser réduire doucement la sauce pendant quelques minutes.			Pm		
<b>5. Terminer la sauce chasseur</b>					
• Laver, effeuiller et hacher le cerfeuil et l'estragon.	Cerfeuil	Botte	0.2		
• Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement, puis monter la sauce au beurre hors du feu.	Estragon	Botte	0.2		
• Ajouter la moitié du cerfeuil et de l'estragon haché.	Beurre	Kg	0.020		
• Placer les morceaux de poulet sur la sauce et les maintenir au chaud (la sauce ne doit pas bouillir).					
<b>6. Dresser le poulet sauté chasseur</b>					
• Dresser le poulet sauté en dirigeant les manches des ailes et des pilons vers le centre du plat.					
• Napper uniformément avec la sauce.					
• Saupoudrer avec le reste des fines herbes hachées.					
				Coût Matières Premières total :	
				Coût Matières Premières Portion : #####	



Argumentation Commerciale