

Poulet Sauté Vallée d'Auge,  
Riz Madras  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>			<b>BASE et CUISSON :</b> Manchonner les cuisses de poulet, assaisonner et fariner. Sauter dans une sauteuses avec un mélange beurre-huile. Finir la cuisson au four à 150°C
Cuisses de poulet	Pce	8	
Farine	KG	0,100	
Beurre	KG	0,080	
Huile	L	0,010	
Sel,poivre	PM	PM	
<b>SAUCE</b>			<b>SAUCE VALLÉE D'AUGE:</b> Dégraisser la sauteuse et suer au beurre les échalotes sans coloration, ajouter la brunoise de pomme. Flamber au calvados, déglacer au cidre, réduire, mouiller avec le fond de volaille et réduire à nouveau. Chinoisier, crémer et assaisonner.
Beurre	KG	0,040	
Calvados	L	0,100	
Cidre brut	L	0,75	
Échalotes	KG	0,100	
Fond de volaille	L	0,5	
Crème épaisse	KG	0,5	
Pommes reinette	KG	0,200	
Sel, poivre	PM	PM	
<b>GARNITURE VALLÉE D'AUGE</b>			<b>GARNITURE VALLÉE D'AUGE:</b> Escaloper et sauter les champignons. Glacer à blanc les oignons grelots. Tailler en quartier les pommes et sauter au beurre, caraméliser.
Champignons	KG	0,200	
Oignons grelots	KG	0,100	
Pommes reinette	KG	0,600	
Beurre	KG	0,120	
Citron	PCE	0,5	
Sel, poivre	PM	PM	
<b>RIZ MADRAS</b>			<b>RIZ MADRAS:</b> Réaliser un riz pilaf Suer les oignons ciselés finement, nacrer le riz, ajouter la brunoise d'ananas, mouiller avec le fond, ajouter les raisins secs blanchis. Cuire au four à 150°C environ 20 minutes, égrener au beurre en fin de cuisson.
Riz long	KG	0,400	
Raisins secs	KG	0,050	
Ananas frais	KG	0,200	
Oignons	KG	0,160	
Beurre	KG	0,080	
Fond de volaille	L	0,6	
BG	PCE	1	
<b>DÉCOR</b>			<b>DRESSAGE :</b> Dresser en assiette avec le riz emporte-piècé et la garniture harmonieusement .
Cerfeuil	PM	PM	
<b>Notes personnelles :</b>			

