

Pellé Cyril

Fricassée de volaille à l'estragon
Blésotto et coulis de mâche
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Ciseler les oignons, hacher l'estragon. Faire raidir les hauts de cuisses de poulets, assaisonner et débarrasser. Suer les oignons, remettre la volaille et singer avec la farine, laisser torrifier un peu et ajouter le fond de volaille, la moitié de l'estragon et le bouquet garni. Cuire au four à couvert environ 40 min en fonction du poulet.</p> <p>GARNITURE: Cuire les champignons à blanc avec le jus de citron, assaisonner.</p> <p>BLESOTTO : Suer au beurre les oignons sans coloration, ajouter le blé et nacrer. Cuire à feu doux et ajouter le liquide petit à petit, en fin de cuisson ajouter le parmesan et la crème liquide</p> <p>FINITION SAUCE : Décanter la volaille, filtrer la sauce et crémer. Remettre le poulet dans la sauce et les champignons</p> <p>COULIS DE MÂCHE : Blanchir la mâche dans le fond de volaille, égoutter et mixer au blender, détendre avec un peu de crème si besoin, assaisonner</p>
Hauts de cuisses de poulet	Pce	8		
Oignons	Kg	0,200		
Beurre	Kg	0,060		
Farine	Kg	0,060		
Huile d'olive	L	0,020		
Fond blanc de volaille	L	2		
Estragon	Botte	0,5		
BG	Pce	1		
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		
GARNITURE				
Champignons de Paris	Kg	0,200		
Jus de citron	Pce	0,5		
Beurre	Kg	0,060		
Sel, poivre	Pm	Pm		
FINITION SAUCE				
Crème épaisse	L	0,5		
BLESOTTO				
Blé	Kg	0,500		
Beurre	Kg	0,050		
Oignon	Kg	0,100		
Parmesan	Kg	0,080		
Crème liquide	L	0,020		
Fond de volaille	L	0,75		
Sel, poivre, piment d'Espelette	Pm	Pm		
COULIS DE MÂCHE				
Mâche	Kg	0,150		
Fond de volaille	Pm	Pm		
Sel, poivre	Pm	Pm		