

Cuisse de poulet au cidre, linguines aux champignons crème de potimarron, betteraves rôties

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
Poulet sauce cidre			POULET SAUCE CIDRE :
Haut de cuisses de poulet	Pce	8	Parer si besoin les hauts de cuisses, assaisonner et fariner.
Echalotes	Kg	0.100	Saisir dans la matière grasse et décanter.
Pomme	Kg	0.150	Suer les échalotes ciselées, ajouter une brunoise de pomme.
Farine	Kg	0.025	Déglacer au cidre, laisser réduire.
Beurre/huile	Kg	0.050	Ajouter le fond de volaille, le BG, replacer le poulet, terminer la cuisson.
Cidre brut	L	0.75	En fin de cuisson crémiser et corriger l'assaisonnement.
Fond de volaille	L	0.5	
Crème épaisse	L	0.100	
Bg	Pce	1	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Linguines aux champignons Crème potimarron			LINGUINE / CREME POTIMARRON :
Linguine	Kg	0.800	Laver et couper le potimarron dans le fond avec un peu d'ail, assaisonner.
Gros sel	Kg	Pm	Une fois cuit mixer et détendre pour avoir une texture de crème souple.
Champignons	Kg	0.500	Laver, émincer et sauter au beurre les champignons.
Beurre	Kg	0.050	Cuire les pâtes dans un grand volumes d'eau salée, égoutter.
Potimarron	Pce	0.5	Lier les linguines avec la crème de potimarron
Ail	Kg	0.025	
Fond de volaille	L	0.25	
Crème liquide	L	0.25	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Betteraves rôties			BETTERAVES ROTIES :
Betteraves cuites	Pce	8	Couper les betteraves en quartiers, disposer sur une plaque à four et badigeonner de miel, thym, assaisonnement et rôtir au four
Huile d'olive	L	Pm	
Miel	Pm	Pm	
Thym	Pm	Pm	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
DECOR et FINITION			DECOR et FINITION :
Cerfeuil	Botte	0.5	Dresser en assiettes bien chaudes, linguines au milieu liées à la crème.
Graines de courges	Pm	Pm	Le poulet avec la sauce, betteraves autour et décorer avec les graines de courges et cerfeuil.
Notes personnelles :			