

F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n

Poulet Basquaise

Descriptif :

Morceaux de poulet «sautés à brun» (revenus avec une belle coloration dorée). La sauce est réalisée par déglacage à partir de vin blanc réduit et de fond brun de volaille légèrement lié. La garniture comporte une julienne de poivrons, d'oignons et de jambon de Bayonne.

Phases techniques	Denrées pour 8 portions	Coût unitaire	Coût total
1. Habiller, découper les poulets à cru	- poulets labellisés (P.A.C.) 2,400 kg (2 x 1,200 à 1,400 kg)		
2. Marquer un fond brun de volaille légèrement lié et tomate	- carcasses et abattis PM - carottes 0,100 kg - oignons 0,100 kg - fond brun veau lié (PAI) 1 l - concentré tomate 0,020 kg - ail 2 gousses - bouquet garni 1 pièce		
3. Préparer la garniture basquaise <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher, laver et émincer finement les oignons. • Monder, épépiner et concasser les tomates. • Monder, épépiner et tailler les piments d'Espelette en grosse julienne (à défaut, utiliser des poivrons doux verts et rouges). • Eplucher, laver et dégermer 4 gousses d'ail. • Tailler une tranche épaisse de jambon de Bayonne en lardons (en gardant de préférence le gras), les blanchir départ eau froide. 	- oignons 0,250 kg - tomates 0,500 kg - piments d'Espelette 0,600 kg Ou à défaut - poivrons rouges 0,300 kg - poivrons verts 0,300 kg - ail 5 gousses - BG 1 pce - jambon de Bayonne (tranche épaisse) 0,100 kg		
4. Cuire la garniture basquaise <ul style="list-style-type: none"> • Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, y ajouter le jambon de Bayonne, le faire revenir légèrement. • Adjoindre les oignons, les laisser pincer. • Ajouter les piments, la tomate concassée, l'ail, le bouquet garni et l'assaisonnement. • Cuire la garniture basquaise jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de constitution des légumes. 	- huile d'olive 0,05l - sel, poivre PM		
5. Marquer le poulet sauté en cuisson <ul style="list-style-type: none"> • Saler, poivrer et fariner les morceaux de poulet. • Faire chauffer du beurre dans un sautoir. • Disposer les quarts de poulet, côté peau en premier, et les laisser colorer doucement pendant quelques minutes. • Retourner les morceaux et laisser colorer l'autre face. • Couvrir le sautoir et terminer la cuisson au four durant une quinzaine de minutes (retirer les ailes quelques minutes avant les cuisses). 	- sel, poivre PM - beurre 0,100 kg - farine 0,100 kg		
6. Terminer la sauce du poulet <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de sa cuisson et débarrasser les morceaux. • Dégraisser le récipient de cuisson. • Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire des 3/4. • Ajouter le fond brun de volaille et le laisser réduire à nouveau. • Adjoindre la garniture basquaise et laisser mijoter durant quelques minutes. • Placer les morceaux de poulet sur la garniture afin de les parfumer et de les remettre en température. 	- vin blanc 0,15 l - fond brun de volaille 1l		

Finition, règles de dressage ou de conditionnement

Dresser en bac GN ou barquette pour la vente en boutique ou dresser à l'assiette. Comme pour tous les plats cuisinés, les critères microbiologiques doivent être conformes aux textes réglementaires en vigueur. Respecter la réglementation sur la liaison froide ou chaude concernant la vente des plats cuisinés.

Mes notes sur la recette :

La garniture basquaise peut être utilisée pour la réalisation des omelettes plates à l'espagnole et des œufs à la piperade.