

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

NOMBRE DE PORTIONS : 8 couverts

INTITULE DU PLAT : Poulet Rôti (p.536)

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=115>



Objectifs d'apprentissage:

Habiller une volaille (p. 263)

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Habiller-une-volaille>

Brider une volaille (p.268)

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Brider-une-volaille-pour-rotir>

Rôtir une volaille (p.501)

Réaliser un jus de rôti (p.503)

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pincer-des-sucs>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Jus-de-roti>

| <u>DENREES</u> | <u>UNITES</u> | <u>QUANTITES</u> | <u>PHASE TECHNIQUE DE REALISATION</u> |
|--------------------------------|---------------|------------------|---|
| <u>Base :</u> | | | <p>1/ Habiller les poulets</p> <ul style="list-style-type: none"> - étirer, flamber, vider - brider <p>2/ Rôtir les poulets</p> <ul style="list-style-type: none"> - bien assaisonner les volailles - placer sur le côté dans une plaque à rôtir - arroser de beurre fondu et d'huile - rôtir au four à 200°C pendant 45mn. <p>(cuire durant 15mn sur un côté, puis retourner sur l'autre côté, cuire à nouveau 15mn et mettre le poulet sur le dos et terminer la cuisson pendant encore 15mn)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>arroser fréquemment pour bien nourrir les volailles</u> <p>3/ Préparer les légumes pour jus de rôti</p> <ul style="list-style-type: none"> - tailler en mirepoix <p>4/ Réaliser le jus de rôti</p> <ul style="list-style-type: none"> - réserver les poulets sur plaque à débarrasser et le débrider - pincer les sucs avec le GA - dégraisser et déglacer avec eau - parfumer avec thym, laurier et réduire - passer au chinois étamine |
| poulet effilés 1,5 Kg | Pièces | 2 | |
| beurre | Kg | 0.050 | |
| Huile arachide | L | 0.05 | |
| <u>Jus de rôti :</u> | | | |
| carottes | Kg | 0.100 | |
| oignons | Kg | 0.100 | |
| Thym, laurier | | PM | |
| Fond brun de volaille ou | L | 1/2 | |
| eau | L | 1/2 | |
| <u>Finition :</u> | | | |
| beurre | Kg | 0.050 | |
| <u>Assaisonnement :</u> | | | |
| Sel fin | | PM | |
| Poivre blanc | | PM | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

DRESSAGE :

Sur plat ovale, jus en saucière