

## 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>
<b><u>Base :</u></b>			<p><b>1/ Habiller les poulets</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- étirer, flamber, vider</li> <li>- brider</li> </ul> <p><b>2/ Rôtir les poulets</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bien assaisonner les volailles</li> <li>- placer sur le côté dans une plaque à rôtir</li> <li>- arroser de beurre fondu et d'huile</li> <li>- rôtir au four à 200°C pendant 45mn.</li> </ul> <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"> <li>- <u>arroser fréquemment pour bien nourrir les volailles</u></li> </ul> <p><b>3/ Préparer les légumes pour jus de rôti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tailler en mirepoix</li> </ul> <p><b>4/ Réaliser le jus de rôti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réserver les poulets sur plaque à débarrasser et le débrider</li> <li>- pincer les sucs avec le GA</li> <li>- dégraisser et déglacer avec eau</li> <li>- parfumer avec thym, laurier et réduire</li> <li>- passer au chinois étamine</li> </ul>
poulet effilés 1,5 Kg	Pièces	2	
beurre	Kg	0.050	
Huile arachide	L	0.05	
<b><u>Jus de rôti :</u></b>			
carottes	Kg	0.100	
oignons	Kg	0.100	
Thym, laurier		PM	
Fond brun de volaille	L	1/2	
ou			
eau	L	1/2	
<b><u>Finition :</u></b>			
beurre	Kg	0.050	
<b><u>Assaisonnement :</u></b>			
Sel fin		PM	
Poivre blanc		PM	

**DRESSAGE :**

Sur plat ovale, jus en saucière