

Volaille poché sauce ivoire

Descriptif :

Morceaux de volaille pochés dans du fond blanc, servis dans une sauce réalisée avec le liquide de cuisson lié avec de la crème et des jaunes d'œufs.

Suggestions de garnitures d'accompagnement : riz créole, pilaf, rizotto aux Champignons ; pâtes fraîches ; petits légumes tournés et glacés.

Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
<p>Préparer et blanchir la viande - 5 min</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découper à cru les volailles (4 morceaux). Vérifier, parer et dégraisser les morceaux si nécessaire. • Blanchir durant quelques minutes, écumer soigneusement, égoutter, rafraîchir et rincer. 	<p>- Poulet 1,8kg</p>
<p>Préparer la garniture aromatique - 15 min</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eplucher et laver les légumes. • Tailler les carottes et les oignons en grosse mirepoix. • Clouter, côté talon, un oignon avec 2 clous de girofle. • Confectionner le bouquet garni avec les tiges de persil, le thym, le laurier, les poireaux et le céleri. 	<p>- carottes 0,200 kg - oignons 0,200 kg - clous girofle 2 pce - blancs de poireaux 0,200 kg - céleri en branches 0,100 kg - bouquet garni 1 pce</p>
<p>Marquer la blanquette en cuisson - 5 min</p> <ul style="list-style-type: none"> • Placer les morceaux de viande blanchis dans la russe. • Mouiller avec du fond blanc de volaille à 2 ou 3 cm au-dessus des morceaux (à défaut de fond blanc, mouiller avec de l'eau froide). • Saler au gros sel et porter à ébullition. • Ecumer soigneusement et ajouter la garniture aromatique. • Cuire doucement et à couvert durant 45 min. 	<p>- Fond blanc volaille 2 l - Gros sel PM</p>
<p>Réaliser le roux blanc et le refroidir rapidement - 5 min</p>	<p>- Beurre 0,060 kg - Farine 0,060 kg</p>
<p>Décanner la viande et confectionner le velouté - 10 min</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décanner et passer le fond de cuisson sans fouler au chinois étamine. • Verser un litre de fond bouillant sur le roux froid et remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition à l'aide d'un petit fouet. • Laisser cuire doucement le velouté durant environ 10 min. 	
<p>Préparer la liaison - 5 min</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clarifier les œufs et mélanger les jaunes à la crème. 	<p>- crème épaisse 0,20l - œufs (jaunes) 2</p>
<p>Finition - 5 min</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ajouter progressivement hors du feu la liaison au velouté, remuer. • Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement. • Passer la sauce au chinois étamine sur les morceaux de viande. <p>Une partie de la garniture aromatique peut être ajoutée (carottes émincés) ou une garniture complémentaire comme des champignons cuit à blanc et les petits oignons glacés.</p>	

Mes notes sur la recette :