



VOLAILLE POCHÉE SAUCE SUPRÊME

Matériel utilisé

- Marmite/steam
- Chinois
- Rondeau
- 6 bacs GN 1/1 x 100

Temps de préparation	: 1h
Temps de cuisson	: 30 mm
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Poché
Matériel de cuisson	: Marmite/steam
Poids par personne	: 250 g
Calories	: 470 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Poulet P.A.C. 4/4 ou cuisse de poule	25 kg	→ Portionner les volailles. → Dans un steam, blanchir les pièces de volaille.
Jus de citron	1/2 l	→ Rafraîchir, égoutter et citronner les pièces de volaille.
Fond blanc de volaille	25 l	→ Dans le steam, déposer les pièces de volaille, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille.
Concentré de volaille	100 g	→ Porter à ébullition, écumer, dégraisser. Réduire la source de chaleur.
Gros sel	QS	
Sel fin	QS	→ Dans un rondau, confectionner le roux blanc, laisser refroidir.
Poivre	QS	→ Vérifier la cuisson des volailles (+ 85° C). Décanter et dépouiller, réserver au chaud à + 63° C en bacs GN. → Réduire le fond de cuisson.
Sauce suprême		
Beurre	800 g	→ Chinoiser le fond blanc de cuisson bouillant (12 litres), sur le roux.
Farine	800 g	→ Fouetter le velouté ainsi obtenu (au mixeur, la sauce devient plus onctueuse).
Ou roux blanc déshydraté	QS	
Crème fraîche	3 l	→ Réduire jusqu'à consistance et quantité désirées (10 litres), tout en crémant le velouté avec les 3 litres de crème. → Vérifier l'onctuosité de la sauce et l'assaisonnement. → Corser avec le concentré de volaille.
		→ Chinoiser sur les portions. Réserver au chaud (+ 63° C).
		Variante → Sauce ivoire

T A R N



LE DÉPARTEMENT

