



PINTADES RÔTIES AUX RAISINS ET VERJUS

Matériel utilisé

→ 5 bacs de service
GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h30
Temps de cuisson : 45 mn
Nombre de couverts : 100
Mode de cuisson : Rôti
Matériel de cuisson : Four
Poids par personne : 250g
Calories : 275 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pintades P.A.C 4/4 ou cuisses 100 pièces	25 kg	→ Habiller les volailles. Si besoin, portionner la volaille en 4/4. → Faire revenir chaque morceaux en sauteuse, réserver en bacs gastro.
Grains de raisin	4 kg	→ Cuire au four, à chaleur mixte à + 170° C. Atteindre + 85° C à cœur. Contrôler la cuisson.
Raisin blanc (verjus)	2 kg	
Jus de citron (verjus)	10 cl	→ Réserver au chaud à + 63° C en bacs GN de service les pièces rôties.
Vin blanc (verjus)	1 l	→ Récupérer le jus de cuisson (de la lèchefrite). Dégraisser. Réserver au chaud à + 63° C.
Jus de poulet	5 l	
Sel	QS	Garniture et jus → Au four à chaleur sèche à + 185° C, dans un bac GN 1/1 préalablement beurré, saisir les grains de raisin de façon à les garder fermes et entiers en fin de dorage. Déglacer les grains avec le jus de cuisson des pintades. Laisser cuire quelques instants.
Poivre	QS	→ Dans un rondau, élaborer le jus de poulet. Ajouter le verjus. Laisser frémir. Réserver au chaud à + 63° C.
		<i>Pour le service</i> → Arroser la portion de pintade avec le jus au verjus et décorer de quelques grains de raisin rôtis.
		NB Le verjus peut être obtenu en pressant les raisins blancs encore verts ou bien par le mélange d'un litre de vin blanc additionné de 10 cl de citron.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

