



Matériel utilisé

- Sauteuse au four mixte
- 2 bacs polycarbonate x 250
- 5 bacs GN 1/1 x 100 de cuisson avec couvercles
- 5 bacs GN 1/1 x 100 de service
- Sonde de cuisson

COQ AU VIN

Temps de préparation	: 45mm
Temps de cuisson	: 1h
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: sauté et mixte
Matériel de cuisson	: sauteuse/four mixte
Poids par personne	: 200g
Calories	: 570kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Morceaux de coq	25 kg	<ul style="list-style-type: none"> → Faire mariner depuis la veille en bacs polycarbonate les morceaux de coq et les éléments de la marinade. → Après la marinade, égoutter les morceaux de volaille et les légumes séparément.
Fond blanc de volaille	5 l	
Farine	450 g	
Fond brun de volaille lié	4 l	
Eléments de la marinade		Cuisson
Carottes émincées	2 kg	<i>1ère méthode (en sauteuse)</i>
Oignons émincés	2 kg	→ Faire revenir en sauteuse les morceaux de volaille, puis ajouter les légumes de la marinade, égoutter, réserver.
Vin rouge	9 l	→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.
Bouquet garni	1 pc	→ Remettre en sauteuse les morceaux de volaille et la garniture aromatique, singer, laisser suer quelques instants.
Ail écrasé	150 g	→ Mouiller avec le vin de la marinade, le fond blanc de volaille et le fond brun de volaille lié.
Sel/poivre/persil	QS	→ Porter à ébullition, écumer, cuire à couvert à feu doux pendant 1h 30 à 2h selon la grosseur et la qualité de la viande.
Garniture		→ Au terme de la cuisson, décanter les morceaux de volaille en bacs GN de service et ajouter la garniture.
Poitrine fraîche	3 kg	→ Faire réduire la sauce pour obtenir le volume (12/14 l) et la consistance voulue, rectifier l'assaisonnement.
Petits oignons grelots	2,5 kg	→ Chinoiser la sauce sur le coq et sa garniture.
Champignons de Paris	1 bt 5/1	<i>2ème méthode (à four mixte)</i>
Tranches de pain de mie	100 tr	→ Faire 16 litres de sauce civet en utilisant le vin de la marinade corsé avec du concentré de champignons.
Sauce civet pour cuisson au four	16 l	→ Faire revenir en sauteuse les morceaux de coq, égoutter.
Concentré de champignons	100 g	→ Répartir les morceaux dans les 5 bacs GN de cuisson.
		→ Mouiller avec la sauce civet.
		→ Piquer la sonde de cuisson dans la jointure d'un morceau, couvrir.
		→ Cuire à four mixte à + 170° C pendant 1h 30/2h environ, atteindre + 95° C à coeur, ajouter la garniture, réserver au chaud à + 63°C.
		Garniture
		→ Petits oignons grelots glacés à brun.
		→ Lardons de poitrine fraîche et champignons passés au four à + 185° C.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

