

Poulet rôti et frites de pommes de terre.

NUTRISENS*

Recette pour 1 kg de préparation



= 300 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
664 Kcal
Protéines : 25,5 g



Créé avec : **CéréaGel**



INGREDIENTS

Se référer au **protocole viande, poisson, légumineuse ou féculent mixé texture manger-main****.

Poulet entier ou cuisse de poulet.

Huile blanche.

Sel et poivre.

Frites fraîches ou surgelées.

Confectionner un bouillon de légumes ou de volaille.

Vous pouvez assaisonner votre poulet d'épices, d'herbes aromatiques, de condiments avant cuisson. Elaborer un jus de rôti bien corsé pour accompagner les manger-main.

PRÉPARATION DU POULET RÔTI

- Rôtir le poulet assaisonné, comme à votre habitude.
- Quand le poulet est rôti, détacher la chair.
- Mixer selon le **protocole viande, poisson, légumineuses, féculents – manger-main**.
- Assaisonner et réserver en poche pâtissière.
- Dresser dans les moules silicones des petites bouchées ou en bac gastro sans dépasser les 3,5cm d'épaisseur.
- Cuire selon le protocole en **four vapeur, sans couvrir, 35min à 90°C**.
- En sortie de cuisson couvrir puis refroidir en cellule selon vos protocoles HACCP.

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024

**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Cérégel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

Poulet rôti et frites de pommes de terre.

PRÉPARATION DES FRITES

- Cuire vos frites comme à votre habitude (sans les saler en sortie de cuisson).
- Mixer les frites non assaisonnées avec le bouillon de légumes ou volaille selon le **protocole viande, poisson, légumineuses, féculents – manger-main**.
- Dresser l'appareil frites manger-main dans une plaque pâtissière sur 1 cm d'épaisseur.
- Cuire selon le protocole, **en four vapeur, sans couvrir, 35 min à 90°C**.
- En sortie de cuisson, couvrir puis refroidir en cellule selon vos protocoles HACCP.
- En sortie de refroidissement tailler votre plaque de pomme de terre en forme de frites 10/10.

REMISE EN TEMPERATURE

- Dresser le poulet et les frites taillées sur :
 Une plaque munie de papier sulfurisé,
 OU
 Sur assiette.
- Enfournier dans un four à couvert pour éviter la pellicule de croutage 100°C, 15 à 20min.
OU
- Dans votre chariot de remise en température.
- La température au coeur en sortie de four doit-être de 65°C minimum.
- En sortie de chauffe, attendre une baisse de température à 35°C pour que les bouchées soient préhensibles.