|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITREPoulet rôtis | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFPoulets cuits au four, servis avec un jus léger | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A – Base :****- Habiller le poulet**- Etirer, flamber et éliminer le reste des duvets- Parer, vider et brider- Préparer les abattis et réserver les foies pour une autre utilisation- Saler et poivrer intérieurement et extérieurement le poulet- Disposer le poulet sur le côté, sur une plaque à rôtir de grandeur appropriée- Placer autour les abattis concassés- Rôtir au four à 200°C pendant 40 à 45 min environ (cuire les poulets pendant 15 min sur un côté puis les retourner sur l’autre côté et les cuire à nouveau 15 min)- Placer le poulet sur le dos et terminer la cuisson en arrosant fréquemment**B - Préparer les légumes :** - Eplucher les carottes et les oignons de la garniture aromatique et les tailler en petits dés (fine mirepoix)-Laver, trier et équeuter le cresson, le réserver au frais**C - Confectionner le jus de rôti :**- Sortir le poulet du four et s’assurer de sa cuissonRéserver le poulet au chaud sur une plaque à débarrasser- Mettre la garniture aromatique dans la plaque de cuisson et faire pincer les sucs si nécessaire- Dégraisser et déglacer avec de l’eau- Ajouter éventuellement un fragment de feuille de laurier et de brindille de thym- Laisser réduire puis vérifier l’assaisonnement- Passer le jus au chinois étamine, le réserver au chaud et couvert au bain marie | BOUCHERIEPoulets PACCREMERIEBeurreFRUITS/LEGUMESCarotteOignonsThymLaurierSel PoivreECONOMATCAVEDIVERS | KgKgKgKgBouquetBouquetKgKg | 1.200 à 1.4000.020PMPM | 0.0400.040PMPMPMPM |  |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :** |