



## FICHE DE FABRICATION

### *BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ PILAF*



Préparation					
Ingrédients	Présentation	Quantité pour 6 pers	Contrôle		Observations
			Conforme	Non conforme	
<b>VOLAILLER</b>					
Cuisse de poulet	Pré élaboré	6 Pièces			
<b>B.O.F.</b>					
Beurre	Frais	120 g			
Crème	Fraîche	150 g			
Œuf	Brut	1 Pièce			
<b>PRIMEURS</b>					
Bouquet Garni	Frais	1 Pièce			
Carotte	1 <sup>ère</sup> gamme	150 g			
Poireau	1 <sup>ère</sup> gamme	150 g			
Champignons Paris	1 <sup>ère</sup> gamme	200 g			
Citron	1 <sup>ère</sup> gamme	½ pièce			
Cèleri Branche	1 <sup>ère</sup> gamme	30 g			
Oignons gros	1 <sup>ère</sup> gamme	300 g			
<b>ECONOMAT</b>					
Riz long	Brut	360 g			
Clou de Girofle	Déshydraté	2 pièces			
Sel		PM			
Piment Cayenne		PM			
Farine	Type 45	50			

### GAMME OPERATOIRE

**Base :** Manchonner les pilons. Séparer les pilons des hauts de cuisse/ préparer la garniture aromatique/piquer l'oignon avec clou de girofle/préparer le bouquet garni/fendre la carotte/  
Pocher départ a froid, écumer, cuire jusqu'à ce qu'un couteau pénètre très facilement dans la viande/décanner, réserver au bain marie

**Garniture :** escaloper les champignons/cuire à blanc/rassembler avec la viande

**Velouté :** réaliser un roux blanc avec 50 g de beurre et 50g de farine / refroidir mouiller avec 0.75 litre de cuisson filtrée. porter à ébullition pendant quelques minutes

**Liaison :** mélanger le jaune d'œuf avec la crème et un peu de jus de citron/ajouter peu a peu 1/3 du veloute puis le reste : ne plus faire bouillir; rectifier l'assaisonnement/Filtrer sur la viande.

**Riz pilaf :** suer les oignons ciselés très fins/ajouter le riz : nacrer/ajouter le mouillement (cuisson) 1,5 fois le volume du riz ou 1,8 fois son poids/porter à ébullition, couvrir cuire au four environ 18' laisser reposer, beurrer, égrainer.