



INGRÉDIENTS

Blanc de volaille
Sel
Poivre

UNITÉ

p
kg
kg

QUANTITÉ

2
pm
pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer

Colorer

Refroidir jusqu'à l'obtention d'une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Mettre sous vide

Poser la sonde

Cuire au bain-marie thermostaté :

Basse basse :

Bain de cuisson à 66°C. Sortir à 62°C à cœur

Haute basse :

Bain de cuisson à 83°C. Sortir à 54°C à cœur pour obtenir 62°C

Étape par étape :

Bain de cuisson à 83°C pendant 3 minutes

Plonger dans bain à 66°C jusqu'à l'obtention de 62°C à cœur

Refroidir

Stocker en cellule de refroidissement

Remise en température

Finition et dressage