



INGREDIENTS

Cuisses de volaille
Sel
Poivre

UNITÉ

p
kg
kg

QUANTITÉ

3
pm
pm

TECHNIQUES DE REALISATION

Manchonner

Colorer

Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Mettre sous vide les 3 pièces

Envelopper l'os si celui-ci est contendant

Poser la sonde

Cuire au bain-marie thermostaté :

Basse basse :

Bain à de cuisson à 75°C. Sortir à 72°C à cœur

Haute basse :

Bain de cuisson à 83°C. Sortir à 70°C à cœur pour obtenir 72°C

Étapes par étapes :

Bain de cuisson à 83°C pendant 6 minutes

Plonger dans bain à 75°C jusqu'à l'obtention de 72°C à cœur.

Refroidir

Étiqueter

Stocker en chambre froide positive entre 0°C et 3°C.

Remise en température (64°C)

Colorer

Dresser