



INGREDIENTS	UNITÉ	QUANTITÉ
Cuisses de volaille	p	3
Sel	kg	pm
Poivre	kg	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