

POULETS SAUTÉS CHASSEUR



« Morceaux de poulet « sautés à brun » (revenus avec une belle coloration dorée). La sauce est réalisée par déglacage à partir de cognac, de vin blanc réduit et de fond brun de volaille légèrement lié. La sauce comporte aussi des échalotes ciselées, des champignons de Paris, du cerfeuil et de l'estragon haché.

Suggestions de garnitures d'accompagnement : pommes rissolées (noisettes, cocotte, parisienne, château, Parmentier) ; pommes sautées à cru, miettes ; pommes Anna, Darphin, paillasson. »

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- poulets labellisés (P.A.C.) (2 x 1,200 à 1,400 kg)	kg	2,400 à 2,800
- farine	kg	0,100
- beurre	kg	0,080
ou		
- huile	l	0,040
et beurre	kg	0,040
FOND BRUN DE VOLAILLE		
- carcasses et abattis	kg	PM
- carottes	kg	0,100
- oignons	kg	0,100
- fond brun de veau lié	l	1,00
- concentré de tomates	kg	0,020
- ail	gousse	2
- bouquet garni	pièce	PM
SAUCE		
- échalotes grises (2 pièces)	kg	0,050
- champignons de Paris	kg	0,250
- cognac	l	0,05
- vin blanc sec	l	0,10
- fond brun de volaille lié et tomates	l	PM
- beurre	kg	0,020
- estragon	botte	1/5
- cerfeuil	botte	1/5
ASSAISONNEMENT		
- sel fin		PM
- poivre du moulin		PM
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 25 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DES AILES : 8 À 12 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DES CUISSSES : 15 À 18 MIN		



TECHNIQUE DE RÉALISATION

(Voir p. 533 à 535)

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Habiller et découper les volailles à cru - 30 min

(voir p. 331 à 335 et 340 à 342)

3. Marquer un fond brun de volaille lié et tomates avec les carcasses et les abattis - 10 min (voir p. 365)

4. Préparer les légumes - 10 min

Réserver le cerfeuil et l'estragon au frais dans un petit bahut avec de l'eau.

Éplucher et réserver les champignons au frais.

Éplucher, laver et ciseler finement les échalotes.

Laver, équeuter, essorer, concasser et hacher le persil.

5. Marquer le poulet sauté en cuisson - 10 min

Saler, poivrer et fariner les morceaux de poulet.

Faire chauffer du beurre dans un sautoir.

Disposer les quarts de poulet, côté peau en premier, et les laisser colorer doucement pendant quelques minutes.

Retourner les morceaux et laisser colorer l'autre face.

Couvrir le sautoir et terminer la cuisson au four durant une quinzaine de minutes (retirer les ailes quelques minutes avant les cuisses).

6. Réaliser la sauce du poulet sauté - 10 min

Laver soigneusement et émincer les champignons.

S'assurer de la cuisson des quarts de poulet, les débarrasser et les maintenir au chaud.

Ajouter les champignons émincés dans le récipient de cuisson et les faire sauter durant 1 à 2 min*.

Dégraissier et ajouter les échalotes ciselées, puis les laisser suer doucement.

Flamber avec le cognac.

Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire.

Ajouter le fond brun de volaille et laisser réduire doucement la sauce pendant quelques minutes.

7. Terminer la sauce chasseur - 5 min

Laver, effeuiller et hacher le cerfeuil et l'estragon.

Vérifier l'onctuosité et l'assaisonnement, puis monter la sauce au beurre hors du feu.

Ajouter la moitié du cerfeuil et de l'estragon haché.

Placer les morceaux de poulet sur la sauce et les maintenir au chaud (la sauce ne doit pas bouillir).

8. Dresser le poulet sauté chasseur - 5 min

Dresser le poulet sauté en dirigeant les manches des ailes et des pilons vers le centre du plat.

Napper uniformément avec la sauce.

Saupoudrer avec le reste des fines herbes hachées.

* En grande quantité, les champignons émincés peuvent être sautés au préalable.

Résultat

Poulets sautés chasseur



POULET SAUTÉ FAÇON BASQUAISE

1. Habiller, découper les poulets à cru

2. Marquer un fond brun de volaille légèrement lié et tomatoé (comme il est indiqué pour le « poulet sauté chasseur »).

3. Préparer la garniture basquaise

Éplucher, laver et émincer finement 0,250 kg d'oignons.

Monder, épépiner et concasser 0,600 kg de tomates.

Monder, épépiner et tailler 0,400 kg de piments d'Espelette frais en grosse julienne (à défaut, utiliser des poivrons doux verts et rouges).

Éplucher, laver et dégermer 4 gousses d'ail. Confectionner un petit bouquet garni avec une dominante en thym.

Tailler une tranche épaisse de jambon de Bayonne* en lardons (en gardant de préférence le gras), les blanchir départ eau froide.

4. Réaliser la garniture basquaise

Chauffer 0,05 l d'huile d'olive dans une sauteuse, y ajouter le jambon de Bayonne, le faire revenir légèrement.

Adjoindre les oignons, les laisser pincer.

Ajouter les poivrons, la tomate concassée, l'ail, le bouquet garni et l'assaisonnement.

Cuire la garniture basquaise jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de constitution des légumes.

5. Marquer le poulet sauté en cuisson

Observer les mêmes précautions que pour le « poulet sauté chasseur ». Débarrasser les ailes en premier.

6. Terminer la sauce du poulet

S'assurer de sa cuisson et débarrasser les morceaux.

Dégraissier le récipient de cuisson.

Déglaçer avec 0,10 l de vin blanc et le laisser réduire des 3/4.

Ajouter le fond brun de volaille et le laisser réduire à nouveau.

Adjoindre la garniture basquaise et laisser mijoter durant quelques minutes.

Placer les morceaux de poulet sur la garniture afin de les parfumer et de les remettre en température.

* Certains professionnels n'ajoutent pas de jambon de Bayonne à cette préparation.



La garniture basquaise peut être utilisée pour la réalisation des omelettes plates à l'espagnole et des œufs à la piperade.



VARIANTE EN VIDÉO
Volaille de Bresse façon chasseur
aux champignons des bois
www.bpi-campus.com



MATÉRIEL

- 3 plaques à débarrasser
- 1 calotte moyenne
- 1 planche à découper
- 2 petites calottes

CUISSON

- 1 grand sautoir ou 1 grande sauteuse ou 1 petit rondeau avec couvercle
- 1 sauteuse moyenne ou 1 russe pour le fond de volaille

DRESSAGE

- légumes ou cocottes (bi-métal)
- dessous de plats ronds
- papier gaufré rond

Résultat

Poulet sauté façon basquaise



PLATS SIMILAIRES

Poulet sauté Duroc

- Même préparation que chasseur (le fond brun de volaille doit être un peu plus tomatoé).
- Disposer un bouquet de fondue de tomates sur chaque morceau.
- Servir avec des pommes cocotte.

Poulet sauté bourguignonne

- Sauter le poulet à brun puis le débarrasser.
- Suer des échalotes ciselées dans le récipient de cuisson, ajouter une pointe d'ail et déglacer avec du vin rouge.
- Réduire puis mouiller avec du fond brun de volaille lié et corsé.
- Garnir de petits oignons glacés à brun, de lardons et de champignons sautés, parsemer de persil haché.

Poulet sauté Marengo

- Poulet sauté à brun et à l'huile.
- Déglaçer au vin blanc, réduire, ajouter de la demi-glace de volaille, de la tomate concassée et une pointe d'ail.
- Garnir de champignons sautés, de lames de truffes, d'écrevisses troussées, d'œufs frits et de croûtons en cœur sautés au beurre clarifié, parsemer de persil haché.

Poulet sauté Champeaux

- Poulet sauté à brun.
- Déglaçer au vin blanc, laisser réduire.
- Ajouter du fond brun de volaille corsé, monter au beurre.
- Garnir de petits oignons glacés à brun et de pommes cocotte.