

Sauté de chapon, blanquette de pleurotes et panais



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
244412	Sauté de chapon sans os sans peau 40/60 g	140 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	70 Gramme
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	20 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	20 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.05 Litre
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	70 Gramme
66066	Carottes rondelles BIO 2,5 kg	20 Gramme
	Thym, laurier	PM
	Sel, poivre des gorilles	PM

Etapas de préparation

- 1 Cuire le sauté de chapon au four à chaleur sèche à 250-280°C température stabilisée jusqu'à coloration.
- 2 Dans le récipient de cuisson, récupérer les sucs de cuisson. Faire suer la garniture aromatique (carottes, oignons, thym, laurier, poivre des gorilles, poireaux). Colorer au four à 240°C.
- 3 Pocher les pleurotes et les panais dans le bouillon aromatique. Puis terminer la cuisson de la volaille dans le bouillon. Ajouter la crème et lier la sauce par réduction.