

Croustillant de poulet

120 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Remplacer les hauts de cuisse par des morceaux de poitrine de poulet ou des hauts de cuisse de dindon.

Description de la portion et du service

Servir un haut de cuisse de poulet (environ 60 g) par enfant.

Rendement de la recette

7,2 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

5 plaques à pâtisserie

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	95	Sodium (mg)	208
Protéines (g)	12	Lipides (g)	3
Glucides (g)	3	Gras saturés (g)	0.1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0



Québec 



Croustillant de poulet

120 portions

Rendement de la recette

7,2 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1 L (4 tasses)/500 g	Chapelure de pain	MISE EN PLACE LA VEILLE <ol style="list-style-type: none">1. Peser (ou mesurer) et mélanger les ingrédients de la chapelure assaisonnée (voir méthode 2).2. Réserver au sec jusqu'au lendemain. MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à convection à 165°C (330°F) ou le four conventionnel à 180°C (350°F).2. Mélanger la chapelure avec le curcuma, le sel, les herbes de Provence, le paprika et le poivre.3. Enrober les hauts de cuisse de chapelure assaisonnée en prenant soin de bien la faire adhérer.4. Déposer le poulet sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier parchemin.5. Cuire au four à convection pendant environ 10 min (ou au four conventionnel environ 15 min) ou jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 74 °C.
15 ml (1 c. à soupe)/18 g	Curcuma	
45 ml (3 c. à soupe)/55 g	Sel	
150 ml (2/3 tasse)/30 g	Herbes de Provence	
80 ml (1/3 tasse)/40 g	Paprika	
15 ml (1 c. à soupe)/7 g	Poivre	
7,5 kg	Hauts de cuisse de poulet, désossés	

