

Hauts de cuisse de poulet à l'érable

100 portions

Source de la recette

Les Loggias et la Villa Val-des-Arbres – Chartwell Québec

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Environ 6 onces (2 morceaux de poulet dans la sauce)

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Plaque 2"

Équipement de cuisson

Braisière, four

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	167	Sodium (mg)	332
Protéines (g)	16.5	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	9	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	1



Québec 



Hauts de cuisse de poulet à l'érable

100 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
8 kg	Poulet, hauts de cuisse sans peau, désossés surgelés	<ol style="list-style-type: none">1. Décongeler les hauts de cuisse au réfrigérateur à $\{<40^{\circ}\text{F}/4^{\circ}\text{C}\}$ pendant 24 heures. Une fois le poulet dégelé, rincer, égoutter et sécher la viande en tapotant. Préparer la sauce demi-glace.2. Préchauffer une braisière à $395^{\circ}\text{F}/200^{\circ}\text{C}$. Enfariner le poulet et assaisonner de sel et poivre. Faire dorer tous les côtés. Déposer dans des pannes 2" et réfrigérer à $\{<40^{\circ}\text{F}/4^{\circ}\text{C}\}$.3. Dans la même braisière, mettre les miettes de bacon, les oignons, les carottes et le céleri. Cuire 10 minutes. Ajouter le vin blanc, la sauce demi-glace, le sirop d'érable, la moutarde de Dijon et l'eau. Amener à ébullition.4. Verser sur les morceaux de poulet. Couvrir de papier d'aluminium et cuire à $350^{\circ}\text{F}/180^{\circ}\text{C}$ de 30 à 45 minutes. La température interne doit atteindre $\{165^{\circ}\text{F}/74^{\circ}\text{C}\}$ pendant au moins 15 secondes.5. Conserver à $\{>140^{\circ}\text{F}/60^{\circ}\text{C}\}$ pendant au plus 2 heures. Servir 2 morceaux de poulet par personne.
2 L	Sauce demi-glace reconstituée, faible en sodium	
400 g	Farine tout usage	
10 g	Sel fin	
60 ml	Poivre noir moulu	
500 g	Bacon émietté	
2 kg	Oignons frais hachés	
1.5 kg	Carottes fraîches hachées	
1.5 kg	Céleri frais haché	
400 ml	Vin blanc de cuisson	
200 ml	Sirop d'érable pur	
400 ml	Moutarde de Dijon	
3 L	Eau	

