



## PETIT MIJOTÉ POULET FAÇON BLANQUETTE

### MATIÈRES PREMIÈRES

170 g - Filet de poulet  
65 g - Champignons de Paris frais  
30 g - Oignon Frais  
20 g - Carotte Fraîche  
2 g - Sel fin  
70 g - Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

14 g - Béchamel (Réf : 87101)  
2g - Fond blanc de volaille  
(Réf : 10817)  
1,50 g - Bouquet garni Oignon Roscoff  
AOP KIT (AR02732)  
**Matériel pour la confection :**  
Film de cuisson transparent Ficelle du  
boucher (Réf : 45203)  
Ficelle en raphia



### PRÉPARATION

Éplucher et émincer les champignons frais, les carottes et les oignons.

#### **Préparation du filet de poulet :**

Découper en morceaux de 30 gr.

#### **Préparation de la sauce Béchamel :**

Dans un récipient, verser l'eau avec Béchamel et mélanger avec un fouet. Rajouter le Fond blanc de volaille, le sel et le Bouquet garni Oignon Roscoff AOP KIT et mélanger le tout.

Verser la garniture de légumes puis mélanger à nouveau.

#### **Montage de la papillote :**

Découper le film de cuisson transparent au format

50x40 et le poser dans un récipient creux pour faciliter le montage.

Poser la garniture dans le fond puis déposer la cuisse de Poulet par dessus.

Former la papillote et la ficeler avec de la ficelle du boucher.

#### **Finition et présentation de la papillote :**

Couper un morceau de raphia de 25 cm et ficeler la papillote une deuxième fois pour un beau visuel.

Couper à l'aide d'une paire de ciseaux l'excédent de film 5 à 6 cm au dessus du ficelage.

### CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante à 140°C pendant 30 minutes.



Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale. Utiliser du raphia et l'étiquette «conseil de cuisson» pour une présentation vitrine attractive. Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable). Préparer quelques papillotes à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

**Suggestion d'accompagnement :** Riz Blanc

