



## POULET ANTILLAIS EN PAPILOTTE INDIVIDUELLE PETIT MIJOTÉ - PLAT EN SAUCE PRÊT À CUIRE

### MATIÈRES PREMIÈRES

Pour une papillote  
200 g - Filet de poulet  
50 g - Brunoise de légumes surgelée  
40 g - Ananas en boîte  
20 g - Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS

70 g - Sauce Mumbai (Réf : 8732)  
5 g - Kit Saveurs Créole P&N (Réf : AR02361)

#### Matériel pour la confection :

QS Film de cuisson transparent  
QS Ficelle du boucher  
QS Ficelle en Raphia

### PRÉPARATION

#### 1 - Préparation :

Découper le poulet en morceaux de 30 g environ.

#### 2 - Préparation de la recette :

Verser dans un récipient, l'eau avec la Sauce Mumbai, le Kit Saveurs Créole, la brunoise de légumes surgelée puis mélanger le tout.

Ajouter le poulet et mélanger le tout.

#### 3 - Montage de la papillote :

Découper le film de cuisson transparent au format 50 x 40 cm et le poser dans un récipient creux

pour faciliter le montage.

Poser la tranche d'ananas dans le fond puis verser le mélange viande/légumes.

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

#### 4 - 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 cm à 6 cm au dessus du ficelage.



### CUISSON

Au four préchauffé, chaleur tournante à 140°C. Durée : 60 minutes.

**Suggestion d'accompagnement :** riz blanc



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.

