



PETIT MIJOTÉ CHAPON AUX CHAMPIGNONS

MATIÈRES PREMIÈRES

170 g - Filet de Chapon sans os, ni peau
65 g - Champignons de Paris frais
30 g - Oignon Frais
10 g - Carotte Fraiche
2 g - Sel fin
50 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

10,50 g - Béchamel (Réf : 87101)
3,50 g - Jus de Veau Lié (Réf : 10816)
3,50 g - Kit saveurs Cèpes (Réf : AR02360)
3 g - Morilles entières déshydratées (Réf : 10509MOR)
20 g - Porto blanc 19% modifié (Réf : 10109A)

Matériel pour la confection :

Film de cuisson transparent (Réf : 45203)
Ficelle du boucher
Ficelle en raphia



PRÉPARATION

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

Préparation de la viande :

Découper le filet de chapon en morceaux de 30 gr.

Préparation de la sauce Béchamel :

Dans un récipient, verser l'eau avec la Béchamel et mélanger avec un fouet.

Rajouter en suite le Jus de veau Lié, le sel et Kit saveurs Cèpes KIT, les morilles et mélanger le tout.

Verser la garniture de légumes et rajouter à la fin le porto blanc 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 Chapon 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

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr