

Cuisse de Volaille au Beurre de carottes et Gingembre

TYPE : PLATS CUISINES
"VOLAILLE"

MATIERES PREMIERES					PROGRESSION
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
VOLAILLE					<ul style="list-style-type: none"> - Habiller les cuisses et les blanchir - Etuver les cuisses avec beurre, échalotes ciselées, carottes coupées en rondelles fines, gingembre râpé et se - Mouiller au jus de carottes et fond blanc de volaille - laisser cuire 25 mn env. - Sitôt cuites, les retirer - Passer la cuisson au mixer, exprimer quelques gouttes de jus de citron - Mettre à point - Retirer la peau des cuisses et les garder dans la sauce - Mettre à point <p style="text-align: center;"><u>Servir avec un riz à l'ananas, poivrons et basilic Thai</u></p>
Cuisses de poulet	P	8			
LEGUMES					
Poivron rouge	P	1			
Echalotes	kg	0.150			
Carottes	kg	1.000			
Gingembre	kg	0.050			
Citron	P	1			
Basilic THAI	botte	1/4			
CREMERIE					
Beurre	kg	0.250			
ECONOMAT					
Sel	pm				
Poivre	pm				
Riz basmati	kg	0.400			
FRUIT					
Ananas	kg	0.300			
DIVERS					
Fond de volaille blanc	L	1.000			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					