

« Noël éveille nos sens »

POULET FAÇON STROGONOFF



TECHNIQUE	APPLICATIONS TECHNOLOGIQUES	REMARQUES
Eplucher les échalotes et les émincer finement dans le sens de la longueur. Les faire revenir doucement dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.		
Pendant ce temps, couper la base du pied des champignons. Les laver, les sécher avec du papier jetable puis les émincer. Les ajouter aux échalotes et les faire sauter sur feu vif pendant 3 min. pour faire évaporer l'eau. Baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 5 min.		
Verser le cognac et la crème fraîche sur les champignons. saler, poivrer et laisser cuire doucement jusqu'à ce que la sauce ait pris une allure veloutée.		
Découper le poulet en fins bâtonnets. Faire chauffer un peu d'huile dans une autre poêle. Y verser la viande et la saisir rapidement à feu vif en procédant en plusieurs fois. Saupoudrer de thym et de paprika au fur à mesure. La viande doit être bien dorée après avoir passé 4 min. dans la poêle. Réserver les morceaux au chaud dès qu'ils sont retirés.		
Ajouter les champignons dans la poêle de la viande et remettre mes morceaux réservés. Saler et poivrer. Mélanger à feu doux. Bien réchauffer l'ensemble avant de servir.	Déglçage des sucs de viande	

Denrées	Unités	Quantités	
		Base	6 pers.
8 pers			
escalope de poulet	g	800	
grosses échalotes	pièce	3	
champignons de Paris	g	500	
cognac	c.à s.	1	
crème fraîche	cl	40	
thym	branche	1	
paprika	pincée	3	
sel, poivre			

Matériel

Préparation

planches à découper  
passoire  
saladiers

Cuisson

2 poêles  
Dressage  
en assiettes individuelles avec accompagnement

POINTS à RISQUES

lavage et taillage des légumes  
découpe du poulet  
attente avant service

Mesures préventives

désinfection des planches à découper

port de gants à usage unique

service immédiat après cuisson ou refroidissement à T° inf.à 10°C en moins de 2 h.

conservation d'un plat témoin