

# Blanc de poulet



N° DE RECETTE.: 2024060

## Quantité Description

10000 g	Blanc de poulet
3920 g	Saumure

## Saumure Composition

3000 g	Eau froide
750 g	<b>MIX POUR VOLAILLE (1091105)</b>
100 g	Sel nitrité
70 g	Sel de cuisine

## Manipulation

- 1) Bien nettoyer les blancs de poulet, puis les passer au hachoir (plaqué 10 – 20 mm).
- 2) Ajouter la saumure bien froide à la viande et mélanger jusqu'à une absorption totale.
- 3) Si le mélange n'a pas été fait dans une baratte alors laisser reposer 1 heure au frigo.
- 4) Farcir des boyaux selon votre choix.
- 5) Cuire dans l'eau ou dans le steamer à 80 °C et à une humidité maximum jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 72 °C.
- 6) Laisser refroidir 24 heures.

## Conseils

### Variations possibles par l'ajout d'épices:

2 à 3 g/kg	CIBOULETTE ROULEAUX (1000896)
2 g/kg	FINES HERBES (1000573)
10 g/kg	ORIENTA (1000642)
10 g/kg	VARIANTA (1000633)
Selon gout	PISTACHES (1000849)

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation UE en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.