

Roulade de poulet smoky curry



N° DE RECETTE.: 2020186 | VERSION: 06.01.2021

Quantité	Description
10000 g	Blanc de poulet
3920 g	Saumure
150 g	SMOKY CURRY SEASONING (1714275)
Saumure	Composition
3000 g	Eau froide
750 g	MIX POUR VOLAILLE (1091105)
100 g	Sel nitrité
70 g	Sel de cuisine

Manipulation

- 1) Bien nettoyer les blancs de poulet, puis les passer au hachoir (plaque 10 – 20 mm).
- 2) Préparer la saumure.
- 3) Ajouter la saumure bien froide et le SMOKY CURRY SEASONING à la viande et mélanger jusqu'à une absorption totale.
- 4) Si le mélange n'a pas été fait dans une baratte alors laisser reposer 1 heure au frigo.
- 5) Farcir des boyaux selon votre choix.
- 6) 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.
- 7) Laisser refroidir 24 heures.

Préparation

Couper sur la trancheuse et servir frais.

Notes