

CONSEILS CULINAIRES

_CHAPON

DINDE

OIE :si congélation

sortir votre chapon la veille et le mettre dans un plat au réfrigérateur

Pour une volaille tendre et savoureuse :

- Faire un court-bouillon avec des herbes et le porter à ébullition.
- Enrober la volaille dans un linge propre et la plonger dans l'eau qui frémit.
- Lorsque l'eau reprend son ébullition, laisser cuire 2 à 5 minutes.
- Sortir la volaille et bien la sécher.
- Mettre au four à 160°C et la rôtir pendant 2H à 2 H30.
- La retourner et l'arroser de son jus toutes les 1/2 H. Bon appétit !

FOIE MI-CUIT

le laisser se décongeler doucement au réfrigérateur la veille sans le sortir de sa poche sous vide. 1/2 heure avant de le servir le mettre a température ambiante sans le sortir de sa poche et ne le couper qu'au dernier moment . Coupé trop tôt il noircira