

Cuisse de volaille Bourguignonne

Gratin dauphinois

www.professioncuisinier.com

NOMBRE DE PORTIONS : 10 couverts

Intitulé commercial : Cuisse de volaille en gigolette, sauce corsée au vin rouge garniture Bourguignonne traditionnelle, gratin de Dauphinois crémeux

Objectifs d'apprentissage:

[Désosser une cuisse de volaille pour mettre en aigolette ou farcir](#)
[Poêler des jambonnettes](#)
 Réaliser une sauce au vin rouge
[Glacer à brun des petits oignons](#)
[Tailler des lardons](#)
[Escaloper des champignons](#)
[Recette du véritable « gratin Dauphinois »](#)



DENREES	UNITE	QUANTITES
Base		
cuisse de volaille	pièce	10
Huile de tournesol	l	0.050
Oignons	kg	0.200
carotte	kg	0.250
Ail	KG	0.020
BG	pièce	1
Vin rouge	L	0.5
Fond brun de volaille ou veau	PAI / kg	0.050 (1 l)
Concentré de Tomate	kg	0.025
Farine torrifiée	kg	0.020
Sel-Poivre	PM	PM
Garnitures Bourguignonne		
Lardons	kg	0.250
Petits oignons (Surgelés)	kg	0.300
Champignons de Pars		
Beurre	Kg	0.150
Sucre	Kg	0.020
Finition Sauce		
Sel-poivre	PM	PM
beurre	Kg	0.020
Gratin Dauphinois		
PDT charlotte	KG	2
Beurre	kg	0.0.50
Lait	L	0.70
Crème	l	0.250
Ail	kg	0.025
Muscade	PM	PM
Sel-Poivre	PM	PM

PHASE TECHNIQUE DE REALISATION

Habiller les cuisses de volaille

- Mançonner l'os du Pilon
- Désosser l'os du haut de cuisse et la tête d'os du pilon
- Incisez le haut de cuisse, replier en gigolette et ficeler

Poêler les cuisses de volaille

- Assaisonner les cuisses sel et poivre
- Chauffer l'huile dans un rondau bas, déposer les cuisses
- Conduire la cuisson sautée, doucement, dorer à couvert
- Sortir les cuisses colorées dans une plaque, pincer les sucs, puis dégraisser.
- Ajouter huile et beurre, colorer les oignons ciselés, ajouter une noix de concentrée de tomate puis ajouter les oignons en dés ou sifflet
- Replacer les cuisses sur la GA colorée, singer légèrement, avec la farine torrifiée
- Déglacer au vin rouge, réduire, ajoute le BG et l'ail écrasé
- Mouiller au fond brun de volaille non lié
- Cuire doucement à couvert durant 30'
- Vérifier la liaison, rectifier l'assaisonnement, retirer la BG et monter au beurre.
- Réserver au chaud

Réaliser les garnitures Bourguignonne

- Blanchir fortement la poitrine de port ½ sel, tailler en lardons, sauter et réserver
- Parer, essuyer les champignons, escaloper, sauter au beurre assaisonner et réserver.
- Glacer les petits oignons à brun et réserver

Réaliser le gratin Dauphinois

- Préchauffer le four à 180°.
- Éplucher les pommes de terre, laver et couper en fines rondelles à la mandoline ou au « Robot coupe ». ⚠ **Ne pas les passer sous l'eau après les avoir coupées, l'amidon participe à la liaison du gratin.**
- Faire bouillir dans un rondau haut le lait avec l'ail écrasé, le sel, le poivre et la muscade.
- Déposer les pommes de terre émincées, baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement pour éviter que les pommes de terre accrochent au fond.
- Verser le tout (pomme de terre + lait) dans un plat à gratin et ajouter la crème.
- Répartissez du beurre en petits morceaux sur le dessus.
- Baisser le four à 150°, enfourner pendant 2h30. ⚠ **Le gratin sera meilleur s'il cuit tout doucement, pendant longtemps. Piquez les pommes de terre pour vérifier leur cuisson, elles doivent être fondantes.**



Finition & Dressage :

Placer les cuisses défilées dans le plat, parsemer de champignons et lardons, puis napper de sauce Bourguignonne, placer les petits oignons en bouquets autour. Napper généreusement de sauce Bourguignonne

Parsemer de persil haché.

Présenter le gratin de PDT dans les cassolettes maintenir au chaud à 110°

⚠ **Servir très chaud à la demande**