

COMMUNIQUE DE PRESSE au CHAPON D'ALIGRE

AU MARCHÉ D'ALIGRE Halle couverte Beauvau Paris 12^{ème}

Dans le cadre de **La Fête de la Gastronomie** Vendredi 26 et Samedi 27 septembre 2014
 sous les auspices du geste volailler avec **Dominique Angelillo**

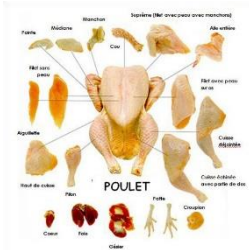
*** 2 jours DEMONSTRATION Atelier de découpe : le poulet cru et cuit à l'honneur de 10h-13h à 16h- 18h**

A VOIR : Comment conserver une volaille ? Technique pour la flamber

Avoir le matériel adéquat avec une bonne flamme constante afin d'éliminer le duvet, griller les picots, quand l'humidité fait poisser la volaille, assécher la peau sous les ailerons, détruire les germes. C'est aussi pourquoi la ventilation dans les réfrigérateurs professionnels est importante pour mieux les conserver, ce que nous n'avons pas dans nos frigos à la maison.



A VOIR : Comment faire la découpe d'un poulet CRU éviscéré, sans abats ni abattis ?



1. Couper d'abord le cou pour la soupe et enlever le croupion, le jeter.
2. Découper d'abord les cuisses, une à une, en l'a décollant puis couper le manchon à la jointure en 2 morceaux, séparer le haut de la cuisse du bas à la jointure qui seront à cuire sautée ou rôtie. Couper la peau tendue qui pend au bas de la carcasse, donner un coup de couteau à la perpendiculaire et séparer l'arrière de la carcasse, que l'on garde pour faire un fumet ou une base de soupe.
3. Lever les filets en longeant la colonne vertébrale et en levant les suprêmes comme dit-on le blanc en gardant le haut du manchon. Les 2 suprêmes sont à cuire à la poêle 15 minutes pour garder le moelleux de la viande et les 2 cuisses avec le reste du manchon avec d'autres recettes qui vous seront données le 26/27 septembre !

A VOIR : Comment faire la découpe d'un poulet fermier CUIT Label rouge en rôtissoire ?



Grâce à la **qualité du poulet de départ**, à la rôtissoire professionnelle au gaz et au talent du rôtisseur, la bonne température à cœur sera atteinte afin que les cuisses ne soient plus saignantes à l'os, sans trop cuire le filet ! C'est **l'art du rôtisseur** avec juste du sel et du poivre noir, bien maîtriser la cuisson afin de garder le moelleux du blanc grâce au jus régulièrement remis à la louche, pour faire croustiller la peau qui sera **plus gourmande**.

La découpe ? En 4 ou 8 morceaux ou entier, tout de suite emballé en sachet spécial, pour bien le conserver bien chaud. L'humidité va redonner du moelleux à la viande qui va se détendre et laisser **les arômes** se développer. **C'est là qu'il faut le manger ! > Pensez à commander à l'avance à Dominique** pour un dimanche ou un bon pique-nique... en famille ou entre amis au 01 43 41 68 12.

Le manger avec quoi ? De bonnes chips à la paysanne, pas trop salées, si possible, mieux avec des frites 'maison' dans un appareil sans huile, c'est moins gras, pour bien digérer. Varier les saveurs : faire des frites originales avec des patates douces, des carottes, céleris raves, panais... et surtout pour l'équilibre alimentaire, associer un légume vert et une salade !

➤ Contact médias : Véronique ANASTASIE 06 10 92 64 30