



La Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling a le plaisir de vous faire partager son savoir-faire :

## **Le conseil n° 5 de Christophe**

### **Réussir la cuisson d'une volaille festive (Chapon, dinde, poularde, canette, pintade)**

Nous mettons tout en oeuvre pour servir des viandes de haute qualité gustative. Pour la cuisson de votre volaille, nous vous conseillons de suivre les recommandations suivantes :

- Préchauffez votre four à 200 °C
- Salez et poivrez votre volaille
- Enfourez-la dans un plat huilé et beurré
- Laissez saisir 15 minutes puis laissez cuire à 180 °C en arrosant régulièrement pendant la cuisson
- Quand la volaille est cuite, sortez-la du four. Enlevez la graisse du plat, puis déglacez avec du Sauternes et du bouillon de poule
- Replacez votre volaille dans le plat et remettez 5 minutes au four
- Laissez ensuite votre volaille reposer 15 minutes four éteint avec la porte légèrement entrouverte
- Découpez la volaille en prenant soin de commencer par séparer les cuisses et les ailes du coffre, puis de prélever les filets et ensuite de retirer les sot-l'y-laisse situés au milieu sur le dessous de la volaille
- s'il s'agit d'une volaille semi-désossée, prélevez d'abord les cuisses et les ailes, coupez-les en deux puis découpez la volaille comme un rôti en tranche
- Dans les 2 cas, vous pouvez servir ces volailles festives avec une sauce Gersoise (vendu en magasin)

Savoureusement vôtre, Christophe.