

Préparer une volaille festive (pochage)

1



- Préparer un bouillon à l'avance

2

- Plonger la volaille dans le bouillon froid
- Porter à frémissement durant 20 mn.
- Et Préchauffer votre four à 160 °



3



- Bien égoutter la volaille.
- Puis la placer dans un plat à four avec du jus de cuisson

4

- Enfourner à four chaud.
- Temps de cuisson : 45 mn par kilo (3kg=2h15)



Bon Appétit...