

PROTOCOLE DE FABRICATION

NOM DU PLAT : Tajine de poulet aux amandes et pruneaux		POUR 12 PERSONNES	
	U	Q	Phases de fabrication
<ul style="list-style-type: none"> • Cuisses de poulet • Pois chiche • Amandes entières • Oignons • Pruneaux dénoyautés • Raisins secs • Paprika • Gingembre en poudre • Curcuma en poudre • Cannelle • Persil • huile 	U Kg Kg U Kg Kg CC CC CC CC Botte l	12 0,3 0,3 6 0,3 0,2 2 2 1 1 1 0,05 0	<p>-Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude.</p> <p>- Faire revenir le poulet dans la sauteuse.</p> <p>- Eplucher les oignons, les couper en anneaux fins.</p> <p>- Une fois le poulet doré, ajouter les oignons pour les dorer à leur tour.</p> <p>- Ajouter ensuite les pois chiches.</p> <p>- Verser assez d'eau pour recouvrir le poulet.</p> <p>- Faire cuire, à couvert, à feu doux, pendant 10 mn environ.</p> <p>- Ebouillanter les amandes, puis les rafraîchir sous l'eau froide et les peler. Faire dorer les amandes dans de l'huile. Réserver.</p> <p>- Enfin, égoutter les raisins secs.</p> <p>- Ajouter les pruneaux et les raisins au contenu de la marmite, puis incorporer les épices et le persil ciselé.</p> <p>- Achever la cuisson, à couvert, à feu très doux, pendant 50 mn. Saler et poivrer. Traiter en liaison chaude ou froide selon les cas.</p> <p>- Parsemer les amandes frites sur le gastronorme au dernier moment.</p>

Réaliser le plat témoin.

INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*		INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*			
Barquette	X	Assiette	X	Multiportions	

CUISSON

Appareil	Température	Temps
Sauteuse	Feu doux	60 min ~

REFROIDISSEMENT

Température	Temps
+10°C	- de 2 h

Nom :

Date :

PREPARATION(S)	ETRE CAPABLE DE :		QUALITE ORGANOLEPTIQUE	
	TECHNIQUES DE FABRICATION	TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE DRESSAGE	RESULTATS ATTENDUS	RESULTATS OBTENUS