

TECHNIQUE (S) DE BASE		FACONNER SUPREME /FILET DE VOLAILLE	Page 82-86
DEFINITION		Façonner des filets de volaille ou de lapin de manière à leur apporter une plus-value culinaire et esthétique.	
Progression :			
1. Après avoir découpé le poulet, séparer les 2 suprêmes bien repartir la peau (équitablement) au niveau du bréchet 2. Poser le côté peau du premier suprême contre la planche, repérer le cartilage de l'aile et inciser pour décoller les os de la cage thoracique 3. Supprimer les petits os Manchonner l'os de l'aile et parer les peaux.			
Rendement : 90 % - sur un poulet de 1,45 kg vidé, compter 0,360 kg de suprême.			
Commentaires	Les Os de la cage thoracique peuvent être supprimés en fin de cuisson.		

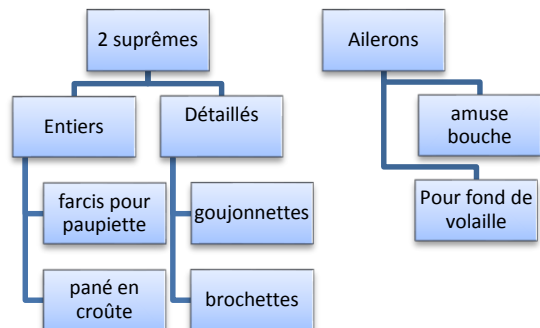
ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SEPARER LES 2 FILETS	Peau mal répartie	Prendre soins de la repartir avant de séparer les filets
	Os de la fourchette	Peut être supprimé à l'habillage ou peut être sectionné pour partager les 2 filets
SUPPRESSION DES OS	Difficultés	Repérer l'endroit où tous les os de la cage thoracique se réunissent
	Os supplémentaire	Parfois, un os de l'aile subsiste lors du découpage a cru, le gratter et le supprimer
MANCHONNER	Os émietté	Le couper d'un coup sec de couteau et le couper à la scie
PARER	Peau insuffisante	Pousser la peau des cuisses contre les filets avant de lever les cuisses

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les Façonnages

L'appellation filet sous-entend une pièce de grande tendreté que ce soit au niveau du poisson, viandes ou volailles .On sent une petite distinction de classe entre filets de canard ou de lapin et un filet de poulet ou de dinde. Cette grande tendreté oblige une manipulation tendre et soigné du morceau surtout lors de la cuisson. La couleur de la chair implique une différence de cuisson (chair blanche et la volaille chair brune)

→ L'appellation suprême de volaille comprend un filet et son aileron



Cuisson Filet sous vide : Deux solutions

→ Coloration, conditionnement et cuisson sous vide : méthode permettant un gain de temps lors de l'envoi, il n'y a qu'une phase de remise en température (qui devra être terminée par une phase de croustissage sous salamandre)

→Conditionnement cru et cuisson sous vide, coloration lors de l'envoi : cette deuxième méthode permet une mise en place de morceau précuits qui devront être coloré au moment de l'envoi.

NB : Ne pas fabriquer ces produits en avance, on évitera le pré-cuissons à des températures à cœur inférieure à 58°.

Limite :

Température à cœur :

→Filet de volaille à chair blanche → 62/64° à cœur →concerne filet de poulet, lapin, chapon, dinde, coquelet

→ Filet de volaille à chair brune →60° à cœur →Concerne filets de canard, pigeon, pintadeau.

Les 3 températures indispensables à connaître sont :

55° à cœur pour les viandes saignantes

62° pour les viandes rosées

68° : ne jamais dépasser cette température sous peine d'obtenir un morceau de viande desséché

PIECE BRUTE	POIDS BRUT RETENU APRES DECOUPAGE A CRU
Caille entière 0,150 kg	2 filets de 50 gr
Pigeon 0,500 kg	2 filets : 70 à 100 gr
Caneton 1,7 KG	2 filets : 400 gr
Canard + 2 kg	2 fillets : 600 à 800 gr
Lapereau 1,7 kg	2 filets : 250 gr
Poulet 2 kg	2 filets :300-400 gr