TECHNIQUE (S) DE BASE	**FAÇONNER UNE VOLAILLE ENTIERE**	Page : 70 /72 *Caudron / Bret*
DEFINITION	Préparer une volaille achetée entière et le rendre prête à cuire.	

Habiller une volaille :

1. Etirer la volaille et la flamber. insister au niveau des articulations. supprimer les plumes restantes.
2. Raccourcir les ailerons et préparer les pattes (les ébouillanter et supprimer les écailles). Raccourcir le doigt central de 1 cm. couper tous les autres
3. Fendre la peau du cou en deux et à l'aide de l'index, décoller les poumons et les deux tubes (œsophage et tube respiratoire). coupe la tête et le cou.
4. Dégraisser les croupions. à l'aide de deux doigts (index majeur), vider la volaille
5. Prendre soins de retirer les poumons, le gésier et le cœur en une seule fois et en limitant leur contact avec la volaille

70% de rendement mais il reste tous les os

Commentaires	L'habillage est la première phase que doit subir une volaille non vidée. ensuite elle est prête pour le façonnage ou la cuisson.

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
FLAMBER	Volaille très chaude	Agir rapidement en surface en bougeant la volaille sans cesse. si besoins, refroidir. Permet de détruire les microbes en surfaces.
PARER	Difficulté à écailler les pattes	2 solutions : les flamber (et les peler à chaud) ou les plonger dans une eau bouillante.
	La volaille n'a pas de pattes	Elle a été vidée et est prête à cuire
	Cu ouvert à l'envers	Pour cette opération, déposer la volaille sur le ventre et fendre la peau sur le prolongement de la colonne.
	Tube difficiles à décoller	Il faut bien frotter avec les doigts contre la cage thoracique et décoller les tubes du cou
VIDER	Difficulté à vider	Les tubes ont-ils été bien décolles ?
	Vidage correct	Vérifier que tous les viscères (dont les poumons) ont été extraits

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Une volaille cuite entière (ou la chair entre en contact avec les os) a beaucoup a beaucoup plus de gout qu'un filet de volailles cuisiné seul. les volailles achetées entières permettent de nombreuses utilisations :

- Entières rôties, pelées, en cocotte.
- Désossées et façonnées en ballotines
- Ouvertes à plat pour griller
- Découpées en morceaux

Avant la cuisson la volaille a besoin de subir la méthode du bridage :

Cela permet de maintenir la volaille en forme pour la cuisson et notamment de la rendre compacte et la cuisson est plus homogène. Il existe la méthode du bridage symétrique qui est la plus simple et une plus compliqué qui consiste à faire un 8.

Une volaille comme un animal de boucherie comporte de deux types de muscles ayant chacun un comportement différent lors de la cuisson.

Les filets : nécessite une température à cœur de 62 à 64 °C, la cuisson est utile pour rendre les chairs plus digestes, la chair des filets n'ont pas besoins d'être attendris

Les cuisses : sont riches en collagène et relativement ferme celons l'âge. la cuisson doit permettre un attendrissement des chairs. la présence d'os dans la cuisse impose une montée en température jusqu'à 72°C a cœur pour supprimer l'aspect sanguinolent de l'articulation.

La solution de cette double cuisson est de séparer les cuisses des filets et de leur appliquer deux cuissons distinctes.

Le mode de cuisson de la volaille dépend :

- De sa qualité — Son âge
- Son façonnage — Ses caractéristiques propres

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS - source : cuisine Expliquée – Gilles Charles – Editions BPI

Cuisson (TT 201 a TT232)