



### Vert pour choisir local

Ingrédients en **vert** = cultivés ou produits localement



**Poulet**



**Pomme de terre**



**Lait**



**Beurre**



**Farine**



**Thym**

Célébrez les saisons avec les formes et les couleurs amusantes de la récolte.

**Consultez notre menu pour plus d'idées d'accompagnement !**

# Poulet rôti avec purée de pommes de terre

Par Jenny & Rosie

Rendement : 50 portions de 12 oz (375 ml)

## Ingrédients

### Pour le poulet :

22 lb (10 kg) **Poulets** entiers (ou 50 morceaux/8 kg de pilons/cuisses avec os)  
2 c. à soupe (30 ml) Sel

### Pour la purée de pommes de terre :

16 lb (7,25 kg) **Pommes de terre**, pelées et coupées en morceaux de 1 po  
1 tasse (250 ml) **Beurre**  
8 tasses (2 L) **Lait**  
¼ tasse (60 ml) Sel

### Pour la sauce :

1 tasse (250 ml) **Farine**  
½ c. à thé (2 ml) Poivre noir moulu  
1 c. à thé (5 ml) **Thym** séché ou assaisonnement pour volaille  
4 tasses (1 L) Eau

## Préparation

*Remarque :* Laver bien tous les produits.

1. La veille au soir, saupoudrer 2 c. à soupe (30 ml) de sel sur les morceaux de poulet ou les poulets entiers et mélanger ou frotter pour enrober. Réfrigérer toute la nuit.
2. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
3. Pour des poulets entiers, les placer dans des plats pour table à vapeur et faire cuire pendant 20 minutes par livre jusqu'à ce qu'une température interne de 180 °F (82 °C) soit atteinte. Si la peau brunit trop, la couvrir légèrement avec du papier d'aluminium pendant la cuisson. Laisser reposer jusqu'à ce que la viande soit suffisamment froide pour être manipulée, puis la retirer des os et la couper en morceaux. Pour des morceaux de poulet, déposer les morceaux de poulet côté peau vers le haut sur une grande plaque à pâtisserie. Cuire 1 heure jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante et qu'une température interne d'au moins 165 °F (75 °C) soit atteinte.
4. Couvrir avec des couvercles ou du papier d'aluminium et maintenir les aliments à une température interne minimale de 140 °F (60 °C) dans un four chauffant (réglé à 170 °F / 75 °C) ou sur une table à vapeur, en vérifiant à intervalles réguliers.
5. Verser le jus dans un séparateur de graisse ou une grande tasse à mesurer en verre. Réserver les os / la peau pour faire un stock simple pour une utilisation future.
6. Pendant ce temps, placer les pommes de terre dans une grande casserole, ajouter ¼ tasse de sel et suffisamment d'eau pour couvrir les pommes de terre. Environ 1 heure avant leur utilisation, couvrir et porter à ébullition à feu vif, puis réduire le feu à moyen. Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 20 minutes.
7. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la casserole. Ajouter le beurre et le lait et écraser. Ajouter du sel au goût. Maintenir les pommes de terre dans la casserole ou dans un plat à vapeur à une température interne minimale de 140 °F (60 °C) jusqu'au besoin.
8. Retirer autant de gras que possible du jus de poulet et le jeter. Verser le jus dans une casserole et porter à ébullition.

*Direction continuée à la page suivante ...*



## Équipement

- Deux plats pour table à vapeur ou plaques à pâtisserie
- Pot de 16 à 20 litres
- Poêle à sauce
- Presse-purée de pommes de terre

## Remarque des auteurs

“Nous avons constaté que les dîners rôtis sont très populaires et abordables ! Choisissez entre rôtir des oiseaux entiers ou, si vous avez moins de temps, des morceaux de poulet rôti. Planifiez des dîners rôtis pour la fin de la semaine pour vous donner le temps de faire une partie de la préparation en avance.”

- Jenny & Rosie

9. Dans un bol, fouetter la farine avec 4 tasses d'eau pour obtenir un mélange homogène. Ajouter dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Ajouter le poivre et le thym (ou l'assaisonnement pour volaille). Si la sauce est trop épaisse, ajouter de l'eau pour la diluer. Si elle est trop mince, faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la bonne consistance.
10. Servir ½ tasse (125 g) de purée de pommes de terre avec 2 oz (60 g) de poulet, environ 1 c. à soupe (15 ml) de sauce et les légumes d'accompagnement.

## Créez votre assiette !

### *Idées de garnitures, d'accompagnements et de bar à salade*

Avec le service de plats à l'assiette, nous vous recommandons de servir la recette de base et d'offrir l'un des extras ou garnitures suivants sur le côté afin que chacun puisse personnaliser son repas à son goût.

- ★ **Sauce à la canneberge**
- ★ **Têtes de violon** - cuites
- ★ **Panais** - rôti
- ★ **Patates douces** - rôties
- ★ **Navet** - rôti
- ★ **Maïs** - cuit
- ★ **Carottes** - cuites ou crues
- ★ **Pois** - cuits
- ★ **Haricots verts ou jaunes** - cuits ou crus
- ★ **Courge** - rôtie ou écrasée
- ★ **Betteraves** - marinées ou grillées
- ★ **Fruit**

## Conseils & astuces

### *Directives de sécurité alimentaire*

- Pour conserver des restes, laisser refroidir à 70 °F (21 °C) dans les 2 heures et de 70 °F (21 °C) à 40 °F (4 °C) dans les 4 heures supplémentaires.
- Lors de la cuisson de la volaille entière, utiliser la règle générale de cuisson pendant 20 minutes par livre de poids moyen. Utiliser toujours la température interne comme guide de cuisson ultime.
- Vérifier que la température de la partie la plus épaisse de la poitrine est de 180 °F (82 °C) pour les oiseaux entiers et de 165 °F (74 °C) pour les morceaux.

### *Mesures de conversion*

- La volaille entière donne environ 50-65% de viande utilisable.
- 1 lb (454 g) de poulet entier = environ 8-10 oz (212-295 g) de viande cuite

### *Ajouter des légumes!*

Ajouter la patate douce, les fleurons de chou-fleur ou le navet à la purée de pommes de terre à l'étape 6 pour plus de couleur, de fibres et de saveur.

### *Échanger*

Remplacer le porc rôti, le jambon, la dinde ou le bœuf par du poulet.

### *Les restes*

Les restes de sauce peuvent être congelés et peuvent être utilisés pour la journée des pommes de terre cuites au four. Conserver les restes d'os et de peau de volaille entière et laisser mijoter pour un simple bouillon.

### *Prendre de l'avance*

Planifier la semaine et faire rôtir les oiseaux lorsque le four est libre pour la journée. Une fois que la viande est tirée, coupée et refroidie, elle peut être conservée dans des moules à four avec un peu de bouillon ou de sauce. Chauffer au besoin à une température interne de 165 °F (74 °C) avant de servir.