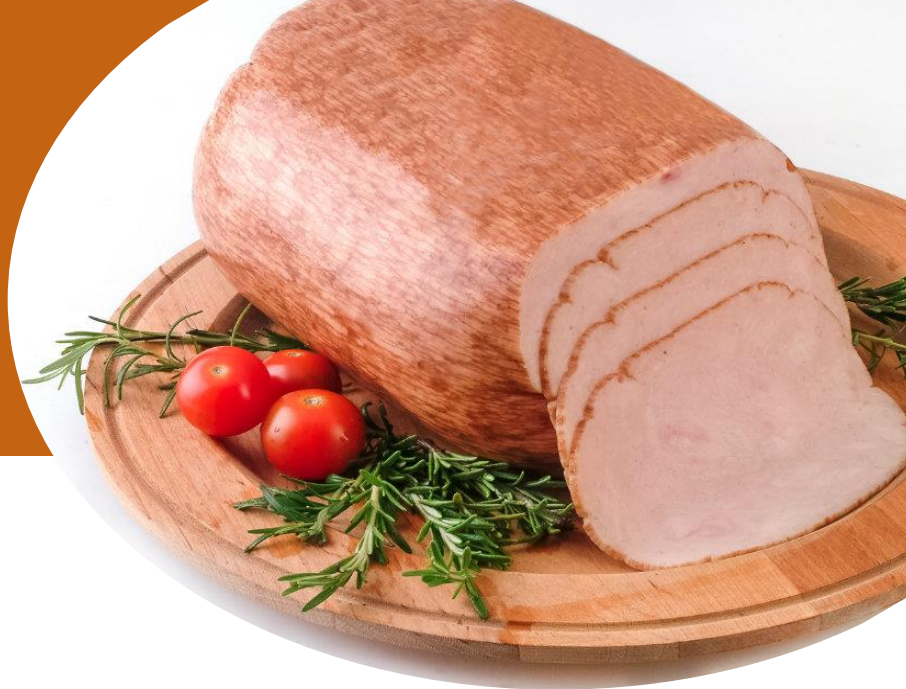


Blanc de poulet



Avec une saveur douce et pleine

Ingrédients

Filet de poulet	1 kg
De l'eau	250 g
Grand Marnier ou Cointreau	1 bouchon
Sel nitrité	10 g
Sel de cuisine	8 g
Evlier Mix culinaire	60 g

Préparation

Faites passer les filets de poulet à la grosse plaque ou cutterez gros.

Mélangez le **Mix culinaire Evlier** avec l'eau et le Grand Marnier ou Cointreau, ajoutez le sel et le sel nitrité.

Ajoutez ce mélange aux filets de poulet. Mélangez le tout au mélangeur ou à la main jusqu'à ce que le liquide soit absorbé complètement. Laissez reposer pendant 24 heures dans le frigo. Ensuite mélangez de nouveau.

Remplissez dans des pots ou des boyaux stérilisés ou des boyaux de fantaisies. Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'on obtienne une température à cœur de 70 °C.