



Donuts au poulet

Un accroche-regard de taille pour votre comptoir !

Principaux produits

- Filet de poulet / kg 1 kg
- Eau froide 250 g

Produits auxiliaires Evlier :

- Mix Culinaire 60 g/kg
- Sel nitrité 15 g/kg
- Ulpan
- Choix de Deco Paris, Deco Thai, Deco Ceviche, Deco Faro ou Deco Italia

Préparation :

Mélangez le **Mix Culinaire** et l'eau froide, puis ajoutez le **Sel Nitrité**.

Passez le filet de poulet au cutter ou hachez-le à l'aide d'une grille à gros trous. Mélangez la viande avec le mélange du **Mix Culinaire**, l'eau et le sel nitrité jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé.

Remplissez le mélange dans un moule à donuts en silicone et congelez. Ensuite, sortez du congélateur et passez sous vide.

Faites cuire à la vapeur pendant 30 minutes à 70 °C et laissez refroidir.

Retirez du sac sous vide et séchez, saupoudrez de **Ulpan** et utilisez l'une des décorations colorées de l'Evlier en guise de panure.

Pour préparer la pâte à **Ulpan**, mélangez d'abord 100g pour 1 litre d'eau.