



Tournedos de poulet

Un tournedos de poulet pur avec une saveur douce et pleine

Composition

- Filet de poulet 1 kg
- De l'eau glacée 250 g

Poids total: 1,250 kg

Produits auxiliaires

- Evlier Mix culinaire 75 g (60 g/kg)
- Sel nitrité 19 g (15 g/kg)

Pour la finition

- Des bardes de lard

Préparation

Faites passer les filets de poulet à la grosse plaque. Mélangez le **Mix culinaire Evlier** avec l'eau glacée et ajoutez 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.

Étalez du film alimentaire et y disposez les bardes de lard. Déposez la chair préparée en enroulez bien. Tordez les extrémités du rouleau jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

Faites cuire les rouleaux au steamer à 70 °C jusqu'à ce qu'on obtienne une température à cœur de 68 °C. Laissez refroidir, retirez le film alimentaire et épongez. Enrobez le rouleau de **Poulet exotique Evlier**. Coupez en disques et présenter sur des feuillets à hamburger.