



# Blanc de poulet printanier

Avec le mix Jardinière

## Composition

- Filet de poulet 1 kg
- Eau froide 250 g

## Épices et produits auxiliaires par kg

- Sel nitrité 10 g/kg
- Sel de cuisine 6 g/kg
- Evlier Mix Culinaire 60 g/kg
- **Evlier Jardinière (Flavourline)** 15 g/kg

## Préparation

Passez les filets de poulet au hachoir avec une grosse plaque ou hachez-les grossièrement au cutter.

Mélangez **Evlier Mix Culinaire** avec l'eau et **Evlier Jardinière**, puis ajoutez le sel et le sel nitrité.

Ajoutez ce mélange à la viande de poulet et mélangez dans la baratte ou manuellement jusqu'à absorption complète du liquide.

Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur puis mélangez à nouveau.

Placez un film plastique dans un moule et déposez-y la **nappe d'herbes jardinière** découpée à mesure. Remplissez ensuite avec le mélange de poulet et refermez soigneusement.

Cuisez à la vapeur jusqu'à atteindre une **température à cœur de 70 °C**.