

Roulé de Saint-Pons



Ingrédients :

1 haut de cuisse de poulet avec dos
Chair à saucisse fines herbes (S2A1G001 ou S6E222)

Préparation :

1. Désosser le haut de cuisse en s'assurant de conserver la peau qui recouvre le dos.



2. Dans l'emplacement de l'os du fémur, disposer une quantité suffisante de chair à saucisse fines herbes préparée à partir du liant S2A1G001 ou S6E222.



3. Rouler de façon à ce que la farce soit au centre.



4. Entourer d'une tranche de bacon.



5. Ficeler.



6. Saupoudrer avec l'enrobage BBQ (1W9L055).



Cuisson :

Le roulé peut se cuire au four ou au BBQ.

La chair à saucisse doit être entièrement cuite et atteindre une température de 71°C ou 160°F.