



# Les Conseils de Jean-Pierre Coffe : bien réussir sa volaille festive

Jean-Pierre Coffe vous livre ici ses conseils pour que vos recettes de volaille soient des plus savoureuses et raffinées...

- Pour être sûre d'obtenir une volaille bien assaisonnée, préparez votre volaille la veille : Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de la volaille ; emballez dans un torchon ou un film alimentaire ; réservez au réfrigérateur ; sortez à température ambiante 2 h avant de cuire.
- Le principe du pochage : La cuisson d'une volaille rôtie demande du savoir-faire pour maîtriser la cuisson en temps et en température. Le principe du pochage permet une cuisson uniforme, intérieur et extérieur puisque le bouillon peut s'introduire à l'intérieur de la volaille. Ce système évite les volailles sèches, sans moelleux ni tendreté.
- La farce : Au lieu de farcir la volaille en introduisant la farce par l'ouverture du cou ou du croupion, il est plus simple de cuire la farce dans un moule et de la réchauffer au dernier moment ; découpée en tranches régulières, la farce est plus présentable.
- Comment conserver une volaille au chaud lors de la finalisation d'une recette : Emballez la dans une feuille double de papier d'aluminium et maintenez la si possible dans un sac isotherme.
- Pour bien réussir une recette aux marrons : il est vivement conseillé d'acheter des marrons frais sous vide ou tout épluchés ou des marrons surgelés, qu'il faudra décongeler avant usage.



© S. Roudaix

## A CHACUN SA VOLAILLE !

Espèces	Poids	Pour combien de personnes ?
Poulet Label	1,350 - 1,5 kg	4 à 6
Pintade	1,4 kg	4
Canette	1,5 kg	4
Poularde	2 kg	6
Chapon	3 kg	6 à 8
Dinde	3 - 3,5 kg	6 à 8
Oie	3 kg	6 à 8
Chapon de Pintade	1,850 - 2 kg	6
Caille	200 - 250 g	1
Coquelet	600 g	2
Pigeon	600 g	2

