Intitulé du plat	Type de plat
Pilons de poulet ou cubes de suprêmes de poulet ou dinde aux épices de cajou (sauce yaourt).	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		200 pc

Denrées	Unité	Qté
Ailerons de poulet	pc	200
Ou 40 suprêmes, …dinde		
Epices de cajun	gr	50
chapelure	kg	2
œufs	pc	20
farine	kg	2
Huile d'olive	cl	50
Sel, poivre		pm
Sauce yaourt		
Yaourt nature	L	2
Jus de citrons	cl	30
ciboulette	ravier	5
œufs	pc	4
Huile végétale	cl	50
Moutarde	gr	100

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Nettoyer, émincer finement la ciboulette. • Réserver au frais.	
1.2	• Réaliser des petites ballotines avec les ailerons de poulet (Il suffit de couper le cartilage, puis pousser l'os avec les doigts). … ou tailler les suprêmes en cubes.	
1.3	• Dans un gastronome ou bassin, mélanger la volaille avec les épices cajuns et 30 cl d'huile d'olive, sel, poivre.	
1.4	• Filmer, mariner.	
1.5	• Paner les morceaux : 1. Fariner 2. Mélanger, battre les blanc d'œufs, eau, sel, poivre, trait d'huile 3. Chapelure.	
1.6	• Frire : Au four sur une plaque huilée et pilons huilé. **OU** En friteuse ou en sauteuse avec un bain d'huile.	
1.7	**Sauce yaourt :** • Réaliser 1 litre de mayonnaise moutardée.	
1.8	• Incorporer le yaourt, la ciboulette, le jus de citrons à la mayonnaise.	
1.9	• Rectifier l'assaisonnement.	
1.10	• Servir avec la sauce yaourt au-dessous ou à part.	

Schéma ou dessin ou photo