



PATTES ET CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES AU PARMESAN



Produit : Céréales All-Bran Flakes®

Format : 6 x 1 kg

Code de commande : 70140 (000 64100 00949 3)

Temps de préparation : 30 minutes

Méthode de cuisson : Cuisson au four

Ustensile de service : Pincés

Présentation suggérée : Servir avec de la purée de pommes de terre à l'ail et du brocoli ou des haricots verts cuits à la vapeur.

Donne : 25 portions

Portion : Chacune (114 g / 4 oz)

Ingrédients :

Valeur nutritive	
Calories	280 kcal
Protéines	18 g
Cholestérol	110 mg
Total des lipides	19 g
Gras saturés	6 g
Gras trans	0 g
Glucides	8 g
Fibres alimentaires	1 g
Sucres totaux	1 g
Sodium	290 mg
Potassium	250 mg
Calcium	75 mg
Fer	2 mg
Vitamine A	0,01 mg
Vitamine C	0,07 mg

Étapes	Ingrédients	25 portions	
		Métrique	Impérial
1	Céréales All-Bran Flakes®	152 g	1 pte + ½ tasse
1	Fromage parmesan, râpé	135 g	5 oz
1	Assaisonnement italien, séché	30 ml	2 c. à soupe
2	Farine tout usage	75 g	3 oz
2	Poudre d'ail	5 ml	1 c. à thé
2	Poivre noir moulu	5 ml	1 c. à thé
2	Sel de table	5 ml	1 c. à thé
3	Oeufs, gros, battus	2 de chaque	2 de chaque
3	Lait, 2 % M.G.	30 ml	2 c. à soupe
4	Pattes ou cuisses de poulet, avec peau, avec os	2,250 kg	5 lb
4	Margarine, fondue	80 g	3 oz



PATTES ET CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES AU PARMESAN

Étapes de préparation :

Se laver les mains avant, pendant et après la préparation. Nettoyer et désinfecter les surfaces et l'équipement.

1. Préchauffer le four à convection à 177 °C / 350 °F. Dans un moule à insert à deux quarts, placer ensemble les **céréales All-Bran Flakes®**, le parmesan et l'assaisonnement italien.
2. Dans un moule à insert à un quart, mélanger la farine tout usage, la poudre d'ail, le poivre noir et le sel.
3. Dans un troisième moule à insert à un quart, fouetter ensemble les oeufs et le lait.
4. Couper tout excès de gras des pattes ou cuisses de poulet ou d'une combinaison des deux. Enrober chaque morceau en le roulant d'abord dans le mélange de farine, puis en le trempant dans le mélange aux oeufs, puis en le pressant finalement dans le mélange de céréales. Disposer le poulet en un seul étage sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Arroser le poulet d'un filet de margarine fondue
5. Mettre au four et cuire pendant environ 25 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit et qu'il ne soit plus rose. S'assurer que la température interne atteint 74 °C / 165 °F pendant au moins 15 secondes. Transférer dans un moule à insert et couvrir avec le couvercle. PCC – Maintien : Le produit est conservé à une température supérieure à 60 °C / 140 °F.

PCC – Maintien : Le produit est conservé à une température supérieure à 60 °C / 140 °F. La température doit être prise toutes les 2 heures pendant la conservation. *Maintenir le produit à la bonne température ne posera aucun problème de salubrité alimentaire; les temps de conservation prolongés à températures chaudes peuvent affecter la qualité des aliments.

PCC – Refroidissement : Refroidir le produit de 60 °C / 140 °F à 21 °C / 70°F en 2 heures ou moins; et de 21 °C / 70 °F à 4 °C / 40 °F en 4 heures ou moins.

PCC – Réchauffage : Réchauffer à une température interne minimale de 74 °C / 165 °F en l'espace de 2 heures ou moins, maintenue pendant au moins 15 secondes – une seule fois.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour connaître les limites de temps de conservation à températures chaudes.

Nous vous rappelons qu'il est important de vérifier la présence d'allergènes et de lire les étiquettes des produits emballés. La création de cette recette est basée sur la suggestion d'utiliser des produits de céréales Kellogg's®. L'utilisation de produits d'autres marques pourrait donner des résultats différents.