

FLOCONS D'AVOINE AU POULET

13.5 KG DE FLOCONS D'AVOINE

48 KG DE POULET

6/8 KG D'OIGNONS

EAU

54 CUBES POUR BOUILLON GOÛT VOLAILLE

POIVRE

ECLATS D'AMENDES ÉMONDÉS 4 KG

FAIRE REVENIR LE POULET AVEC DE L'HUILE

RETIRER LE POULET

AJOUTER LES OIGNONS ÉMINCÉS ET MIXÉS

LES FAIRE REVENIR

UNE FOIS COLORÉ, AJOUTER LE POULET, LES CUBES ÉMIETTÉS

RECOUVRIR D'EAU

MÉLANGER LE TOUT

MIJOTER 20 A 30 MINUTES

LAISSER REFROIDIR

SORTIR LES CUISSES DE POULETS, ENLEVER LA PEAU ET LES ÉMIETTER

LES REMETTRE DANS LA SAUCE

LE JOUR J,

VERSER LES FLOCONS D'AVOINES DANS LA SAUCE

MÉLANGER ÉNERGIQUEMENT LE TOUT

AJOUTER SI NÉCESSAIRE UN BOUILLON PRÉPARÉ AVEC DES CUBES

A LA FIN AJOUTER LES ÉCLATS D'AMENDES