



## comment brider la volaille

Si vous achetez votre poulet auprès d'un boucher traditionnel, il va vous préparer le poulet prêt à cuire, c'est-à-dire qu'il va vider la volaille, c'est-à-dire ôter le jabot et vous nettoyer le cœur, le foie et le gésier, enlever les pattes, le coup et la tête, enfin il va flamber la peau pour enlever les petites plumes.

Il finira par brider la volaille, c'est-à-dire l'attacher avec une ficelle pour qu'elle garde sa forme pendant la cuisson.



1



2



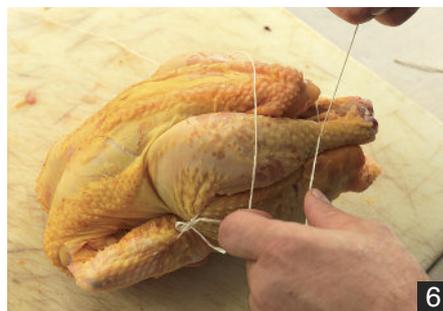
3



4



5



6

Munissez vous d'une aiguille à brider et d'une ficelle à rôti

- 1 et 2 ■ Posez la volaille sur le dos  
Plantez l'aiguille à la jointure de la cuisse et de l'entrecuisse.  
Enfoncer jusqu'à traverser de part en part
- 3 ■ Tournez la volaille pour la faire reposer sur la poitrine  
Rabattre la peau du cou sur le dos  
Planter l'aiguille dans l'aileton et enfoncez,  
Puis planter dans la peau du cou,  
puis dans la carcasse sous la colonne vertébrale,  
Votre aiguille sort de l'autre côté, plantez l'aiguille et traversez l'autre aileton  
Vous avez ainsi pris par la même ficelle les 2 ailerons et les 2 cuisses

- 4 ■ Faire un nœud avec le bout de votre ficelle qui sort de l'aileton et le départ de la ficelle qui sort de l'entrecuisse.
- 5 ■ Posez la volaille sur le côté  
Passez l'aiguille et sa ficelle en bas de l'entrecuisse  
Traversez de part en part
- 6 ■ Passez par-dessus les cuisses, de part en part et faire un nœud  
Votre volaille est bridée