



# PAIN DE VIANDE SAVOUREUX AU POULET

par le Chef David Cocker

**UTILISE : POULET DÉCHIQUETÉ PROPORTION NATURELLE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN**

Prep & Cuisson : 50 minutes

Portions : 50

## INGRÉDIENTS

7 lb (3,2 kg) de poulet déchiqueté proportion naturelle entièrement cuit de Reuven, décongelé

(Code de produit 15807)

2,8 lb (1,3 kg) de mélange pour farce, préparé selon les instructions

2 1/4 tasses (560 mL) de mayonnaise

12 œufs, battus

Glaçage style maison :

1,6 L (54 oz) de ketchup

1 1/2 tasse (375 mL) de cassonade

1 tasse (250 mL) de vinaigre blanc

## PRÉPARATION

Glaçage style maison : Dans un bol, mélanger le ketchup, la cassonade et le vinaigre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Étendre le glaçage style maison sur le pain de viande avant la cuisson.

Pain de viande : Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Ajouter tous les ingrédients du pain de viande dans un robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient entièrement mélangés. Placer le mélange de pain de viande dans un plat d'hôtel graissé. Couvrir d'une pellicule plastique et appuyer avec les mains pour faire sortir l'air. Retirer la pellicule plastique et étaler le glaçage style maison sur le mélange de pain de viande. Cuire au four sans couvrir pendant 20 à 22 minutes.

Retirer le pain de viande du four et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de trancher.

Portions : 6

**Texture modifiée - Niveau 5 de l'IDDSI**

## INGRÉDIENTS

350 g de poulet déchiqueté proportion naturelle entièrement cuit de Reuven, décongelé

(Code de produit 15807)

1/4 tasse (125 mL) de bouillon de légumes

3 c. à table (45 mL) de Thicken UP de Nestlé

1 c. à table (15 mL) de mélange d'herbes italiennes

1 c. à thé (5 mL) de sauce Worcestershire

1 c. à table (15 mL) de jus de citron

1/2 c. à thé (2 mL) de sel

2 c. à table (30 mL) de ketchup, faible teneur en sodium – glaçage (facultatif)

## PRÉPARATION

Ajouter tous les ingrédients dans un robot culinaire. Mélanger les ingrédients pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils forment un mélange lisse et uniforme. Transférer le mélange obtenu sur une feuille de pellicule plastique, en lui donnant la forme d'une bûche. Envelopper hermétiquement le pain de viande à l'aide d'une pellicule plastique. Placer le pain de viande emballé au congélateur et le laisser prendre pendant jusqu'à 1 heure. Une fois le produit refroidi, le découper en tranches de l'épaisseur souhaitée et le disposer sur une assiette. Ajouter le glaçage au ketchup facultatif. Réchauffer les tranches et les servir avec vos accompagnements préférés à texture modifiée.



Pour de plus amples renseignements sur la gamme complète des produits Reuven, visitez notre site Web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com)