

La découpe du faisan / pintadeau

1. Faire marcher 10 minutes avant l'envoi (ils sont déjà lancés en cuisson depuis le matin, temps de cuisson total : +/- 40 minutes selon calibre)
2. Déposer les assiettes et le plat sur plaques chauffantes ou réchaud.
3. Présenter au client coté cou (cresson vers soi) (on ne montre pas le derrière au client!!)
4. Planter le ½ chef dans le cou et coucher la volaille sur la planche.
5. Piquer la fourchette à l'articulation de la cuisse, en veillant à piquer dans le pilon et le contre-pilon à la fois.
6. À l'aide de la fourchette, faire levier et commencer à lever la cuisse en pivotant vers le bas et l'avant (en diagonale vers le bas).
7. Lorsque l'articulation apparaît, couper la chair et la peau jusqu'au bout, pour pouvoir dégager la cuisse, parer la partie noire de la patte (articulation=cartilage : très tendre).
8. Déposer celle-ci sur le plateau;
9. Répéter 5-6-7, pour l'autre cuisse, après avoir retourné la volaille ; le levier se fera donc dans l'autre sens (vers l'avant: attention aux éclaboussures)
10. remettre la volaille cou vers soi, bréchet vers le client, et piquer la fourchette sous l'aileron.
11. Inciser au ½ chef, en creux, et sous l'articulation de l'aileron, pour le dégager.
12. Répéter 10 pour l'autre aileron.
13. Extraire l'os de la fourchette, en incisant depuis la base du cou jusqu'aux articulations des ailes
14. Prendre le couteau "filet de sole", et commencer à trancher des aiguillettes, en commençant par le coté le plus charnu, et en terminant par le bréchet.
15. Lorsque le couteau commence à rencontrer la carcasse, poser la volaille sur la planche,, bréchet vers le bas, et découper les aiguillettes en partant du bas vers l'extérieur de la carcasse.
16. Enlever les "sot-l'y-laisse" en utilisant une cuillère à soupe.
17. Dresser les assiettes en commençant par les tranches moins présentables, et en les recouvrant avec celles de plus belle présentation.
18. Servir les assiettes dressées avec les aiguillettes, et revenir au guéridon.
19. Remettre les cuisses sur la planche et séparer le pilon du contre-pilon
20. Déposer sur le plat, toujours sur le réchaud
21. Désosser le contre-pilon, en incisant avec la pointe du couteau autour de l'os.
22. Une fois l'os ôté, retourner la cuisse, rassembler (présentation) et déposer sur le plat.
23. Répéter pour l'autre cuisse.
24. Servir les cuisses en repasse.