



Astuce : bien découper la volaille

Un poulet rôti, une dinde, un canard, un chapon, une caille... se découpent de la même façon. Equipez-vous d'un long couteau aiguisé et d'une grande fourchette et laissez-vous guider pas à pas. Découper une volaille, c'est simple ! Leçon filmée...

ETAPE 1 : LES CUISSES



© Volaille Française

- Trancher la peau le long de la cuisse en descendant vers l'articulation.
- Détacher la cuisse du corps de la volaille en coupant les ligaments de l'articulation. Procéder ainsi pour les 2 cuisses.
- Si c'est une grosse volaille, couper les cuisses en deux, à la jointure, entre le haut de cuisse et le pilon.

ETAPE 2 : LES AILES



© Volaille Française

- Soulever l'articulation de l'aile à l'aide d'une fourchette.
- Trancher au niveau de l'épaule, à hauteur du bréchet (l'articulation entre le cou et le sommet de l'aile).

NB : le blanc vient aisément au moment de la découpe de l'aile. Quand il reste attaché à l'aile, c'est un "Suprême".

ETAPE 3 : LES FILETS



© Volaille Française

- Détacher également le blanc attaché au bréchet. Si c'est une grosse volaille, découper le blanc en plusieurs morceaux.
- Pour le canard ou la canette, prélever les filets en "aiguillettes" longitudinales.

NB : on appelle le blanc "filet" lorsqu'il est complètement désossé.

LES « SOT-L'Y-LAISSE »



© Volaille Française

- Les sot-l'y-laisse sont 2 morceaux de chair exquisite situés de chaque côté de la colonne dorsale du poulet, entre la base des cuisses et la base des ailes. Bien cachés, on a tendance à les oublier !
- Retourner la volaille et avec la pointe du couteau, détacher les sot-l'y-laisse en les décollant de leur creux.