

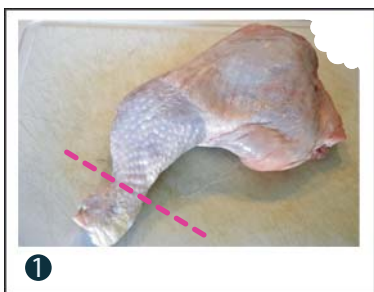


## Découpe d'une cuisse de poulet ou de toute autre volaille

### Recette et matériel :

- cuisse(s), couteau fraîchement aiguisé, planche à découper

### Progression :



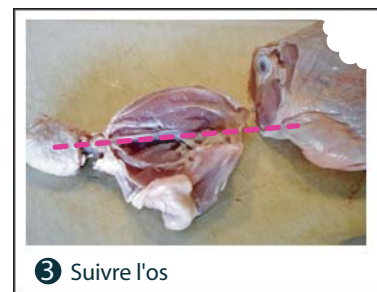
1

Commencer par faire le tour du manchon à l'aide de votre couteau.



2 Couper entre les rotules

Placer votre couteau entre les deux rotules (vous devez sentir un léger creux) puis trancher d'un coup sec en appuyant la pointe du couteau sur la planche.



3 Suivre l'os

A l'aide de la pointe du couteau, suivre l'os, puis décoller la chair tout autour de l'os.



4

Voilà maintenant si vous avez bien suivi l'étape 3 vous devriez obtenir ceci.



5 Encore suivre un os

Attaquer le haut de la cuisse, inciser le long de l'os, décoller la chair autour de celui-ci puis casser la rotule(\*) et l'enlever.



6

Il ne reste plus qu'à suivre les os avec la pointe du couteau.

Ceci est ma méthode, si quelqu'un connaît un moyen plus rapide, qu'il (elle) n'hésite pas à nous en faire profiter.