



LE BRIDAGE

Je suis désolée mais pour le moment je n'ai pas de photos ... je vous en ferais et les mettrais au plus vite sur le site .!! Je vais essayer de bien vous expliquer c'est simple il vous suffit de repérer l'os de la cuisse et ceux de l'aile (celui du moignon pour le premier passage et au retour vous passez entre les petits os du bout de l'aile : vous verrez ça fait une "boucle" tout exprès)

Si vous avez encore une grande "aiguille à matelas" de votre grand'mère ça remplacera l'aiguille à trousser" des cuisiniers elle même difficile à trouver ... et très chère . Donc bridez le dans les règles de l'art en passant dessus et dessous les os de la cuisse Puis après lui avoir serré les pattes figolez avec un joli noeud

Puis faites pareil pour les ailes :Si par chance vous avez le cou cachez lui bien la tête sous l'aile et "coincez" le bien au "bridage" Ainsi il ne bougera pas lorsque vous le retournerez en court de cuisson, le jus de ressautera pas et vous ne risquerez pas de vous crépir le visage d'éphélides avec les éclaboussures !

Si vous n'avez ni "aiguille à trousser" ni "aiguille à matelas" ,vous trouverez un long crochet fin . Vous traversez comme tout à l'heure vous sortez de l'autre côté vous accrochez la boucle de ficelle à volaille et vous retirez : le trou est plus gros et c'est un peu moins facile mais ça marche

Vous n'avez pas de ficelle à trousser la volaille , pas de ficelle de cuisine pas de problème vous prenez un très gros cordonnet à broder (les couleurs sont grand teint et vous repérez alors facilement le fil à la sortie !!)

Votre poulet sera bien plus rond il n'aura pas de marque de ficelles et le chef "découpeur" vous en saura gré sur le table car il ne se battra pas avec la ficelle !