

DOSSIER DE PRESSE 2022

AMANDINE CHAIGNOT DEVIENT AMBASSADRICE LE GAULOIS PROFESSIONNEL POUR PROMOUVOIR LA VOLAILLE FRANÇAISE EN RESTAURATION

Parce que la simplicité, la convivialité, la gourmandise et la générosité font partie de l'ADN de la Cheffe et de la marque, il était naturel que les 2 univers se rencontrent. A travers la création de 10 recettes originales autour de la volaille, à découvrir sur le nouveau site internet, Amandine Chaignot explore tous les aspects de la restauration d'aujourd'hui.



AMADINE CHAIGNOT

Avec sa cuisine joyeuse et efficace, Amandine Chaignot a fait ses armes dans des maisons prestigieuses : la Maison de l'Aubrac, la Maison Prunier, le Plaza Athénée... Elle a travaillé pour les plus grands noms : Alain Ducasse, Jean-François Piège, Yannick Alléno, Éric Frechon...

Au-delà du savoir-faire, ils lui ont transmis leur passion et chacun d'entre eux est un peu présent, aujourd'hui, dans ses assiettes. Inspirée et inspirante, Amandine Chaignot est une ambassadrice Le Gaulois Professionnel au geste sûr et au sourire franc.



UNE AMBASSADRICE DE TALENT POUR CUISINER NOS VOLAILLES LE GAULOIS PROFESSIONNEL

La volaille, en restauration, est trop souvent sous-représentée dans les menus par rapport aux autres viandes. Pourtant, à travers ses nombreux atouts, elle est plébiscitée par les convives.

Grâce à son expertise, Amandine Chaignot a su mettre à l'honneur la volaille française Le Gaulois Professionnel.

Son choix s'est porté sur des produits emblématiques de la restauration comme le sot-l'y-laisse de dinde et le suprême de pintade. D'autres produits plus traditionnels mais toujours gourmands ont été revisités avec le râble de lapin et le coquelet blanc. La streetfood est devenue un incontournable de la restauration et les pilons de poulet en sont un parfait emblème du plat régressif, à manger avec les doigts.

De l'univers bistronomique à la streetfood asiatique, Amandine Chaignot a imaginé 10 recettes inédites avec différents produits de volaille Le Gaulois Professionnel. Ces recettes élaborées par la Cheffe des restaurants Pouliche, Café de Luce et Rosy seront disponibles sur le nouveau site internet www.legauloisprofessionnel.fr, à partir de janvier 2023.

Elles seront également publiées tout au long de l'année sur les réseaux sociaux, notamment le tout nouveau compte Instagram, lancé pour l'occasion.


RECETTE #1 CUISSES DE POULET MARINÉES ET SNACKÉES SOUS PRESSE DANS UN BAO

STREETFOOD INSPIRATION ASIATIQUE



Ingrédients pour 10 baos

Volaille :

- 5 cuisses de poulet à snacker 
- 35 g de satay
- 3 citrons verts (jus + zestes)

Garniture :

- 2 oignons nouveaux
- 1 morceau de 100 g de gingembre
- ¼ chou chinois
- 1 poignée cacahuètes
- ½ botte coriandre fraîche

Pâte à Bao

- 500 g de farine
- 30 g sucre
- 6 g de levure boulangère
- 100 g de levure chimique
- 20 g huile de tournesol
- 25 cL eau
- Sel

Étapes de la recette

La volaille :

- Badigeonner les cuisses de poulet avec le satay côté chair. Ajouter le zeste puis le jus des 3 citrons verts. Réserver.

La pâte à bao :

- Dans un batteur : mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et une pincée de sel. Ajouter l'huile et la levure boulangère. Ajouter l'eau. Pétrir la pâte 10 min à vitesse lente
- Une fois la pâte formée et élastique, mettre dans un saladier et couvrir avec un film. Laisser lever 2h (température ambiante ou entre 25 et 30 degrés).
- Au bout de 2h, rabattre la pâte à bao. Placer la pâte sur un plan de travail fariné, façonner / portionner la pâte en boules de 50 g. Re-bouler à la main. Étaler légèrement les pâtons avec le rouleau à pâtisserie et replier en 2, en disposant un papier cuisson à la pliure. Placer sur du papier cuisson.
- Cuire à la vapeur dans un panier ou au four vapeur pendant 6 à 8 min et réserver.
- Pendant ce temps, snacker la cuisse de poulet en côté peau, sous presse, dans une poêle huilée et bien chaude.

La garniture :

- Éplucher et tailler en fine julienne le gingembre. Émincer l'oignon et le chou chinois. Concasser grossièrement les cacahuètes.

Le dressage

- Lorsque la peau est bien crispy, tailler la cuisse de poulet en lamelles, garnir chaque bao avec le poulet, le gingembre, l'oignon, le chou chinois et les cacahuètes. Terminer le dressage avec quelques pluches de coriandre.
- Server aussitôt !



AMANDINE CHAIGNOT EN SHOWCOOKING LORS DU SIRHA LE VENDREDI 20 JANVIER 2023

Venez déguster la cuisse de poulet snackée sous presse Le Gaulois Professionnel dans des baos préparés par Amandine Chaignot. Rendez-vous le 20 janvier 2023 de 10h à 15h sur notre stand H118 Hall 2.2

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

 *Générateur d'idées,*
RÉVÉLATEUR DE TALENT 

Notre marque dédiée à la RHD propose de bons produits, préparés exclusivement en France, dans nos belles régions.

Tous nos produits sont pensés pour les professionnels et sont au service du talent des chefs.

Notre offre comprend une large gamme de volailles entières, découpées et/ou élaborées, source d'inspiration, pour des recettes variées et inventives au quotidien.



LE GAULOIS PROFESSIONNEL EN CHIFFRES

+ DE 400

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

18

SITES DE PRODUCTION
EN FRANCE

100%

VOLAILLE FRANÇAISE



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE

- La garantie d'une **volaille 100% française**
- la qualité et la régularité
- la **diversité** : poulet, dinde, pintade, canard, lapin, ...
- des découpes **pièces calibrées**



www.legauloisprofessionnel.fr


PROFESSIONNEL

