

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 566 629

②1 N° d'enregistrement national :

84 10130

⑤1 Int Cl* : A 23 L 1/315, 1/312.

①2

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 27 juin 1984.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 1 du 3 janvier 1986.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *COSME Siegfried.* — FR.

⑦2 Inventeur(s) : Siegfried Cosme.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Michel Bruder.

⑤4 Procédé de fabrication d'un produit alimentaire à partir d'une aile de volaille et produit alimentaire en résultant.

⑤7 La présente invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire à partir d'une aile de volaille, notamment d'une aile de poulet.

Ce procédé est caractérisé en ce qu'on coupe transversalement la peau et la chair à proximité d'une première extrémité de chaque partie d'aile de manière à faire apparaître la partie extrême correspondante de l'os qui se trouve être dégagée par rapport au reste de la peau et de la chair, on refoule ensuite la chair et la peau entourant l'os en direction de la seconde extrémité opposée de la partie d'aile et au-delà de cette seconde extrémité, de manière à former à cet endroit une masse de chair contenant à l'intérieur la peau de l'aile, et on fait cuire et frire cette masse de chair dans un bain de friture.



FR 2 566 629 - A1

D

La présente invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire à partir d'une aile de volaille ainsi que le produit alimentaire en résultant.

On sait que les ailes de certaines volailles, notamment les ailes de poulet, constituent des bas morceaux dont on n'a pas su tirer parti jusqu'à présent, si ce n'est en les utilisant pour préparer des bouillons et des aliments pour animaux.

La présente invention vise à fournir un procédé permettant à partir de ces bas morceaux un produit alimentaire de qualité, agréable au goût et se présentant sous une forme particulièrement originale.

A cet effet ce procédé de fabrication d'un produit alimentaire à partir d'une aile de volaille, notamment d'une aile de poulet, est caractérisé en ce qu'après avoir coupé l'extrémité de l'aile et séparé les deux parties de l'aile l'une de l'autre, on coupe transversalement la peau et la chair à proximité d'une première extrémité de chaque partie d'aile de manière à faire apparaître la partie extrême correspondante de l'os qui se trouve être dégagée par rapport au reste de la peau et de la chair, on refoule ensuite la chair et la peau entourant l'os en direction de la seconde extrémité opposée de la partie d'aile et au delà de cette seconde extrémité, de manière à former à cet endroit une masse de chair contenant à l'intérieur la peau de l'aile, et on fait cuire et frire cette masse de chair dans un bain de friture.

Le procédé suivant l'invention permet d'obtenir un produit alimentaire se présentant sous la forme d'une boule de chair frite, particulièrement savoureuse, formant un bloc solidaire d'une extrémité de l'os qui, lui, est pratiquement dégagé en totalité et qui constitue alors une sorte de tige permettant de le tenir pendant que l'on mange la chair se trouvant à son extrémité.

On décrira ci-après, à titre d'exemple non limitatif, une forme d'exécution de la présente invention, en référence au dessin annexé sur lequel :

La figure 1 est une vue en coupe longitudinale schématique d'une aile de poulet constituant une matière première utilisée dans le procédé suivant l'invention.

Les figures 2, 3, 4 et 5 sont des vues en coupe longitudinale schématique illustrant les diverses phases du procédé de fabrication suivant l'invention.

La figure 6 est une vue en élévation du produit alimentaire final obtenu par le procédé.

Le procédé suivant l'invention utilise en tant que matière première une aile de volaille telle qu'une aile de poulet 1 représentée schématiquement dans son ensemble sur la figure 1. Cette aile de poulet comprend deux parties 2 et 3, à savoir la partie 2 attachée au corps comprenant un seul os 4 tandis que l'autre partie 3 comprend deux os 5 et 6 et se termine par une partie extrême 7. Au cours de la première phase du procédé selon l'invention on prépare l'aile de poulet 1 en éliminant l'extrémité 7 de la partie d'aile 3 par un trait de coupe indiqué par la flèche 8. De la même façon on sépare les deux parties d'aile 2 et 3 l'une de l'autre par un trait de coupe illustré par la flèche 9.

On obtient alors chaque partie d'aile 2, 3 séparée, ainsi qu'il est représenté sur la figure 2 en ce qui concerne la partie d'aile 2.

On coupe ensuite transversalement la chair 10 entourant l'os 2 et la peau 11, à une certaine distance à partir d'une extrémité 4a de l'os 4, comme il est indiqué par la flèche 12 matérialisant la direction de la coupe transversale. Cette dernière permet, après élimination de la partie de chair entourant l'extrémité 4a de l'os 4, de faire apparaître cette extrémité dénudée.

On refoule ensuite l'ensemble de la chair 10 et de la peau 11 entourant l'os 4, en direction de la seconde extrémité 4b de l'os 4 qui est opposée à la première extrémité 4a. Ce refoulement est indiqué schématiquement par les flèches 13 sur la figure 4. Pour faciliter ce refoulement on

peut couper préalablement la chair 10 et la peau 11 dans le sens longitudinal, jusqu'à l'os 4, de part et d'autre de celui-ci, en formant des fentes 14, comme il apparaît sur la figure 4.

5 Après refoulement de la chair 10 et la peau 11, celles-ci forment une masse 15 qui entoure la seconde extrémité 4b de l'os 4 alors pratiquement dégagé en totalité, et qui s'étend dans le prolongement de cet os, au delà de la tête 4b.

10 Pour achever la confection du produit alimentaire par le procédé suivant l'invention, on trempe, par exemple pendant cinq minutes, la masse de chair 15, contenant à l'intérieur la peau 10, dans un mélange de lait, de poivre, de sel et de farine, puis on plonge cette masse 15 ainsi
15 imprégnée dans de la chapelure et enfin dans un bain de friture.

 On obtient alors un produit alimentaire tel que représenté sur la figure 6, lequel comprend la masse de chair 15 cuite et frite et qui est solidaire d'une extrémité
20 de l'os 4. Cette masse de chair 15 peut être ainsi très facilement consommée en se servant de l'os 4, dégagé pratiquement en totalité comme d'une tige formant support.

REVENDEICATIONS

1. Procédé de fabrication d'un produit alimentaire à partir d'une aile de volaille, notamment d'une aile de poulet, est caractérisé en ce qu'après avoir coupé l'extré-
5 mité (7) de l'aile et séparé les deux parties (2,3) de l'aile l'une de l'autre, on coupe transversalement la peau (11) et la chair (10) à proximité d'une première extrémité de chaque partie d'aile de manière à faire apparaître la
10 partie extrême correspondante (4a) de l'os (4) qui se trouve être dégagée par rapport au reste de la peau et de la chair, on refoule ensuite la chair (10) et la peau (11) entourant l'os en direction de la seconde extrémité opposée de la partie d'aile et au delà de cette seconde extrémité, de manière à former à cet endroit une masse de chair (15) con-
15 tenant à l'intérieur la peau de l'aile, et on fait cuire et frire cette masse de chair dans un bain de friture.

2. Procédé suivant la revendication 1 caractérisé en ce qu'avant de refouler la chair (10) et la peau 11 en direction de la seconde extrémité de la partie d'aile, on
20 coupe la chair (10) et la peau (11) dans le sens longitudinal (4), en formant des fentes (14).

3. Produit alimentaire obtenu par la mise en oeuvre du procédé suivant les revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il comprend un os (4) dénudé à une extrémité
25 duquel est attenante une masse de chair (15) refoulée en boule.

2566629

1/1

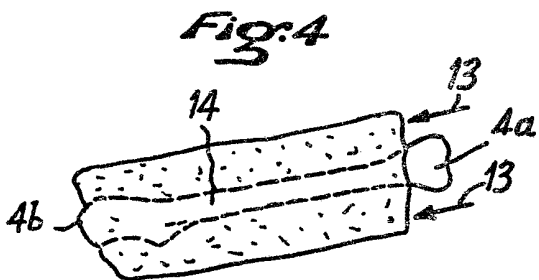
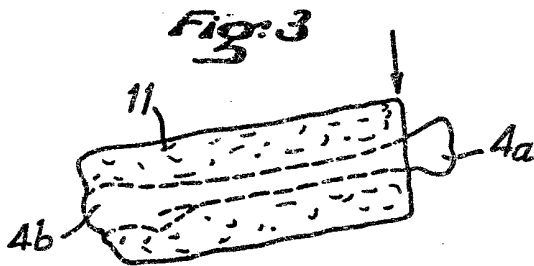
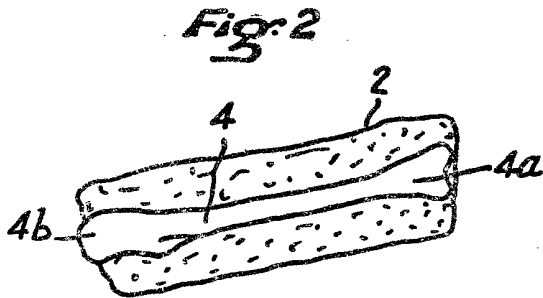
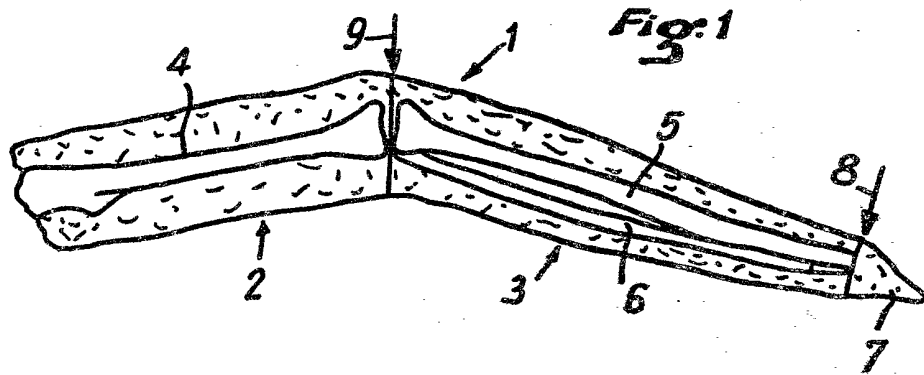


Fig:6

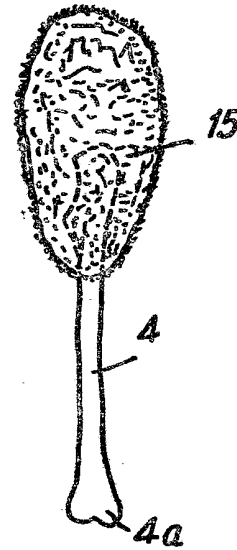


Fig:5

