|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Production de ‘uru pré-cuits congelés*** |  |  |
|  |  | Les produits surgelés sont ensuite conditionnés sous plastique. Cette opération et la présentation des produits vont dépendre du marché destinataire. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Les ‘uru matures sont pelés et coupés en quartiers manuellement | Les produits sont ensuite cuits à la vapeur (ici four vapeur à 100°C). | Ensachage frites |
|  |  |  |
| photo matiere premiere | * **Quartiers : 30 mn** * **Frites : 10mn** * **Cubes : 15 mn** |  |
|  | Four vapeur |  |
|  |  | Mise sous vide |
| Epluchage |  |  |
|  |  |  |
|  | Cuisson vapeur détail1 |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| En cas de besoin (‘uru vert ou cueilli du jour) la sève peut être éliminée par trempage dans l’eau  (quelques mn) |  | Uru surgelés sous vide |
|  |  |  |
| Elimination séve |  |  |
|  |  |  |
|  |  | Rissolés et frites surgelés |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Après refroidissement, les produits sont directement placés en cellule de surgélation (3 à 4H , -18°C à cœur) |  |
|  |  |  |
| Les uru peuvent être cuits directement en quartiers ou être découpés mécaniquement en frites ou en cubes. |  |  |
|  |  |  |
|  | Surgélation uru détail2  Refroidissement |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | ***Refroidissement*** |  |
|  |  |  |
| ***Frites*** ***Cubes*** |  |  |
|  | ***Surgélation*** |  |
|  |  |  |
|  | Ministère de l’economie verte et du domaine, *en charge des mines et de la recherche* direction de l’agriculture cellule recherche innovation valorisation  Pk 39.3 route de la carrière-Tel : (689)40 57 33 77  Fax : (689)40 57 00 84 |  |
|  | LE ‘URU PRE-CUIT SURGELE  **- PRODUCTION-** |
|  |  |
| **Purée de ‘uru** **Ingrédients :**   * Cubes de ‘uru congelés * 1 pincée de sel * Poivre, noix de muscade râpée (facultatif) * 1 noisette de beurre * 1 nuage de lait (facultatif) * de l’eau.   **Préparation :**  Déposer les cubes de ‘uru congelés dans un bol puis les passer au micro-onde pour une décongélation rapide pendant 5 mn.  Une fois décongelés, ajouter le reste des ingrédients dans l’ordre annoncé.  L’eau doit être ajoutée à la fin jusqu’à hauteur des cubes de ‘uru.  Passer le tout au micro-onde pendant 4 mn  Sortir la préparation et la réduire en purée à l’aide d’un mixeur plongeant.  C**onseil**: Ne chauffez pas trop la préparation, car lors du mixage, vous obtiendriez une purée trop filante et collante ! |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | La fabrication de produits surgelés « prêts à l’emploi » permet d’aplanir le problème de saisonnalité du uru et de contourner le problème de son caractère hautement périssable. Les produits ainsi obtenus se conservent au minimum 6 mois.  Bien qu’étant essentiellement un aliment énergétique, le ‘uru est aussi une bonne source de calcium, de fibres et de vitamine C. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | Uru surgelés sous vide |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |