



POLYNÉSIE FRANÇAISE



DIRECTION DE L'AGRICULTURE

Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

La transformation du uru

Uru surgelé prêt à l'emploi

Dénomination	Prix moyen (XPF)	Remarques
Coupe-légumes	350 000	+ disques trancheurs
Four mixte à convection + accessoires	1 400 000	
Cellule de surgélation	6 à 800 000	
Soudeuse sous-vide	50 000	Modèle ménager
Soudeuse	120 000	Professionnelle
Balance de précision	50 000	± 0.1 g

Plus d'informations au 40 573377

Direction de l'agriculture B.P.100, 98 713 Pape'ete – Tahiti - Polynésie française –500 rue Tuterai tāne,
route de l'hippodrome Tél. : (689) 40 42 81 44- Fax. : (689) 40 42 08 31
Email : secretariat@rural.gov.pf – www.service-public.pf/dag



Direction de l'agriculture de Polynésie française

1

Préparation manuelle des fruits : Les 'uru matures sont pelés et coupés en quartiers manuellement

- Ustensiles propres
- Port de gants



En cas de besoin ('uru vert ou cueilli du jour) la sève peut être éliminée par trempage dans l'eau (quelques mn)

2

Découpe : Les 'uru peuvent être pré-cuits directement en quartiers ou être découpés mécaniquement (Coupe-légumes avec disques spéciaux) en frites ou en cubes.



Frites



Cubes

3

Pré-cuisson à la vapeur: au four vapeur à 100 °C. Cette étape est nécessaire car préserve la couleur et la texture du produit à la congélation (destruction d'enzymes d'altération).



Quartiers : 30 mn
Frites : 10mn
Cubes : 15 mn



4

Surgélation: après refroidissement, les produits sont directement placés en cellule de surgélation (3 à 4H , -18°C à cœur)



Refroidissement



Surgélation

5

Conditionnement: Les produits surgelés sont ensuite conditionnés sous plastique. Cette opération et la présentation des produits vont dépendre du marché destinataire.



Soudure simple



Conditionnement sous vide



6

Etiquetage: respecter les règles d'étiquetage selon la délibération n°98-189 APF du 19/11/1998 : *dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO (date limite d'utilisation optimale), nom et adresse du producteur.*

Recette purée de uru rapide

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.



Conseil : Ne chauffez pas trop la préparation, car lors du mixage, vous obtiendriez une purée trop filante et collante !