

## Aiguillettes de poulet marinées thym citron



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses aiguillettes de poulet marinées thym-citron, produits tendances, les aiguillettes de poulet offrent de nombreuses possibilités de préparation. Facilement portionnables, elles vous permettent de répondre facilement aux contraintes du GEMRCN, et sont donc particulièrement adaptées pour la restauration sociale (La juste portion = moins de déchets dans l'assiette et une maîtrise précise de son budget). Marinées Thym citron, une saveur estivale appréciée de tous les convives. Facile et rapide à mettre en oeuvre à la poêle ou à la plancha, les aiguillettes sont également parfaitement adaptées pour la restauration commerciale. Nos aiguillettes de poulet sont marinées thym citron, un délicieux mélange frais et agréable. Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.



Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

#### **Conditionnement :**

Sous vide x2,5kg

#### **Calibre :**

N/A

**Origine de la viande :** France

#### **Ingédients :**

Aiguillette de poulet (origine France) 86%, eau, farine de riz, sel, sucre, arôme, amidon non modifié de pomme de terre, thym 0,12%, persil, poivron rouge, poivre noir, huile essentielle de citron 0,03%, extrait d'épices, acidifiants : E262, E331, sel, arômes naturels.

#### **Conseils de préparation :**

À la plancha ou à la poêle : Saisir à feu vif durant 2 minutes de chaque côtés puis laisser reposer (afin d'attendrir la chair) avant de servir. Au four : Préchauffer à 180°C puis enfourner 6 à 8 minutes. En cocotte : Dans un mélange huile + beurre saisir les aiguillettes 3 minutes de chaque côtés à feu moyen. Au wok : Tailler vos aiguillettes en 2 puis les faire sauter à feu vif durant 4/5 minutes. Ajouter de la sauce soja ou des épices en fin de cuisson pour nourrir la viande.