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 maitrise précise de son budget). Marinées Thym citron , une saveur estivale appréciée de tous les convivesFacile et rapide à mettre en oeuvre à la poêle ou à la plancha, les aiguillettes sont également parfaitement adaptées pour la restauration commercialeNos 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

Ingrédients :
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 servirAu four : Préchauffer à 180°C puis enfourner 6 à 8 minutesEn 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.