

## Ballotin de chapon de pintade farcis morilles armagnac



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux ballotin de chapon de pintade :Fait à la main, garni d'une farce aux morilles et à l'Armagnac.Un délicieux ballotin facile à mettre en œuvre et idéal pour les menus de fêtes.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x 4

**Calibre :**

300-400g

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**

Cuisse de chapon de pintade désossée saumurée avec peau : 61% (cuisse de chapon de pintade désossée avec peau (origine France): 58%, eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde aux morilles et Armagnac: 27% (viande de dinde (origine France): 15%, gras de porc, foie de volaille, eau, morilles: 0,9%, Armagnac modifié: 0,5% (Armagnac, préparation aromatisante naturelle), sel, féculle de pomme de terre, arôme champignon, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), barde de porc. Décor: morilles: 0,2%, grappe de groseille.

**Conseils de préparation :**

A consommer cuit à cœurAu four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 45 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.A la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu moyen pendant environ 55 minutes.

