Ballotin de lapin farci figues & poitrine fumée

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux ballotin de lapin :Fait à la mainFormé à partir de viande de lapin issue du râble et d'une farce aux figues et à la poitrine fumée. Ce produit est facile à mettre en œuvre. Il ravira tous les convives avec son goût sucré salé. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 22 septembre au 28 mars

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Lapin**

Conditionnement :
Sous atmosphère x4

Calibre :
400g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Râble de lapin désossé saumuré : 62% (râble de lapin désossé (origine France): 59%, eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde aux figues et poitrine fumée de porc: 27% (viande de dinde (origine France): 15%, gras de porc, figues: 2,5% (figues sèches: 2,3%, farine de riz), eau, poitrine fumée de porc: 0,9% (poitrine de porc (origine France), eau, sel, acidifiants: E326-E262, dextrose de blé, conservateurs: E301-E250, arômes), conservateur: E326, sel, fécule de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), poitrine fumée de porc: 7%. Décor: figue: 2% (figues, eau, antioxydant: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), conservateur: E202).

Conseils de préparation :
Au four : Préchauffez votre four à 160°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 55 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 doux pendant environ 1h00.