Ballotin de poulet farci marrons-trompettes

Les atouts produits



Cuisse de poulet roulée façon ballotin, garnie d'une délicieuse farce marrons trompettes, ce produit sans ficelle est idéal pour la restauration.La juste dose de la farce permet d'avoir une belle présentation en assiette et un produit moelleux en bouche.Idéal pour les menus festifs.Volaille 100 % française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 10

Calibre :
140-180g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Haut de cuisse de poulet sans os origine France : 75%, farce aux marrons et aux trompettes de la mort 25% (viande de dinde origine France, gras de veau, eau, brisure de marron 2%, trompettes de la mort 1,2%, farine de BLÉ, crème de marron 0.5% (sucre, purée de châtaignes, arôme naturel de vanille), Armagnac, sel, persil, poivre, muscade, conservateurs : acétate et diacétate de sodium, antioxydants : acide ascorbique, acide citrique).Traces possibles de lait.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurEn cocotte ou à la poêle : 5 minutes côté peau pour la croustillance 10 minutes côté chair pour le moelleuxAu four : 15 minutes à 180°C pour un résultat homogène et savoureux