

## Ballotins de poulet farcis à la moutarde



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux ballotin de poulet :Fait à la main, formé à partir d'une cuisse de poulet désossée et d'une farce à la moutarde.Ce produit portionné est facile à mettre en œuvre !Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x4

**Calibre :**

300g

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**

Filet de poulet (origine France) : 49%, farce de dinde aux champignons forestiers : 31% (viande de dinde (origine France): 18%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 3.5% (bolets jaunes, pleurotes, cèpes, champignons noirs), eau, féculle de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels, oignon, arôme champignon), poitrine de porc fumée au bois de hêtre : 9% (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (qui contient naturellement des polyphénols), antioxydant : acide ascorbique), crêpine de porc, champignons forestiers: 1%, persil.

**Conseils de préparation :**

Au 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 doux pendant environ 1h00.

