Blanquette de dinde sans os sans peau

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose sa blanquette de dinde, le produit idéal pour des recettes mijotées. En plus de la saveur, vous profiterez d'une viande naturellement pauvre en graisse.Nos dindes sont nées, élevées et préparées en France.Elles sont nourries avec une alimentation tracée et composée à 100 % de matières premières végétales, enrichie de vitamines et de minéraux.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous vide x2,5kg, Nue x1kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% dinde.

Conseils de préparation :
En cocotte ou stim : Saisir les morceaux sur les deux faces puis cuire à feu doux et à couvert pendant 20 minutes (possibilité d'ajouter de la crème à mi-cuisson pour apporter l'onctuosité).Au four : Préchauffer votre four à 200°C puis enfourner les morceaux durant 5 minutes pour les saisir. Baisser ensuite le four à 120°C et cuire environ 25 minutes pour atteindre l'appoint de cuisson (70°C à cœur).