

Cuisse de canette farcie à l'orange



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse cuisse de canette, garnie d'une délicieuse farce à l'orange. Faite à la main, elle ravira vos convives pour vos menus de fête avec ce délicieux sucré salé. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canette**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 5

Calibre :

250-300g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Cuisse de canette semi désossée avec peau saumurée : 68% (cuisse de canette semi désossée avec peau (origine France): 64%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde à l'orange: 18% (viande de dinde (origine France): 10%, gras de porc, cubes d'écorces d'oranges confites: 1,5% (écorces d'orange: 0,7%, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : acide citrique), eau, arôme triple sec (alcool, arôme naturel), féculle de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc, oranges: 7%.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur
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 moyen pendant environ 45 minutes.

