

## Cuisse de canette farcie aux cèpes



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose de généreuses cuisses de canette farcies avec une savoureuse farce au bon goût de cèpes : Un produit qualitatif fait à la main. Facile à mettre en œuvre, le produit est déjà portionné. 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 : 72% (cuisse de canette semi désossée avec peau (origine France): 68%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux cèpes: 19% (viande de dinde (origine France): 11%, gras de porc, cèpes: 1,5%, eau, foie de dinde, féculle de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels, arôme champignon), barde de porc, cèpes: 0,5%.

**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.

