Cuisse de chapon

Les atouts produits

Facile à mettre en œuvre, ce morceau peut être cuisiné de différentes façons et s'adapte à toutes vos recettesExiste en blanc et jauneNos chapons sont 100 % français : nés, élevés et préparés en FranceProduit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nue, Sous vide x 4, Sous vide x 1

Calibre :
500 - 600 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100 % cuisse de chapon

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurPrivilégier la cocotte ou la poêle puisqu'elles permettent de caraméliser le produit côté peau tout en contrôlant parfaitement l'appoint de cuisson (70°C à cœur). Il est également possible de réaliser des plats en sauce avec ces modes de cuisson.Au four : privilégier la cuisson basse température. Enfourner les cuisses dans un four à 90° C durant 1h30 (l'appoint de cuisson se situe toujours aux alentours de 70°C) puis, 10 minutes avant de servir, préchauffer le four à 220°C et les enfourner 5 minutes pour dorer la peau.