

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 recettes. Existe en blanc et jaune. Nos chapons sont 100 % français : nés, élevés et préparés en France. Produit 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

Ingédients :

100 % cuisse de chapon

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Privilégier 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.

