

## Cuisse de dinde en tournedos avec barde



### Les atouts produits

Le Gaulois professionnel vous propose ses cuisses de dinde en tournedos avec barde. Produit facile à préparer, simplement grillés à la poêle. En plus de la saveur, vous profiterez d'une viande naturellement pauvre en graisse. Nos dindes sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France. Elles sont nourries 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 x10, Sous atmosphère x10

### **Calibre :**

130-150g

**Origine de la viande :** France

### **Ingrédients :**

Viande de cuisse de dinde: 90%, barde de porc reconstituée: 10% (eau, gras et protéine de porc, gélifiant: alginate de sodium, sel, vinaigre). Traces possibles de GLUTEN, LAIT et OEUF.

### **Conseils de préparation :**

Pour une cuisson maîtrisée, l'idéal est d'utiliser le four et de cuire le produit en basse température. Mettre le four à 90°C et enfourner le tournedos jusqu'à obtenir une température de 70°C à cœur (environ 25 à 35 minutes). Cette cuisson permet de conserver les arômes de la dinde, de ne pas dessécher le produit et évite au maximum la perte de poids. Si vous souhaitez une cuisson dorée, privilégiez alors la plancha ou la poêle. Il suffit de faire dorer le produit environ 5 minutes sur les deux faces et ensuite de le laisser reposer 4 à 6 minutes pour attendrir la chair. Important : Avec ce mode de cuisson, il est primordial de faire préchauffer votre plancha ou votre poêle au préalable pour saisir le produit et qu'il n'accroche pas.

