



## Cuisses de pintade déjointées

### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de pintade déjointées, sa saveur douce et racée fait de la pintade un produit différent, à mi-chemin entre la volaille et le gibier. Son bon goût et ses qualités nutritionnelles exceptionnelles raviront tous les convives, même les plus exigeants. Nos pintades sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Pintade**

**Conditionnement :**  
Nues, Sous vide x10

**Calibre :**  
150-180g, 180-220g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**  
100% pintade.

### **Conseils de préparation :**

Privilégier la cocotte ou la poêle puisqu'elles permettent de caraméliser le produit côté peau tout en contrôlant parfaitement l'appoint de cuisson (70° à coeur). 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° durant 1h30 (l'appoint de cuisson se situe toujours aux alentours de 70°) puis, 10 minutes avant de servir, préchauffer le four à 220° et les enfourner 5 minutes pour dorer la peau.





[www.legauloisprofessionnel.fr](http://www.legauloisprofessionnel.fr)

**PROFESSIONNEL**