



Cuisses de poulet déjointées

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de poulet déjointées, le morceau idéal pour réaliser des recettes variées, classiques ou exotiques. Idéal pour tous les convives enfant, adolescent ou adulte. Belle présentation dans l'assiette. Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France. Disponible en poulet blanc et en poulet jaune.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Nues, Sous vide x10

Calibre :

180-200g, 200-220g, 220-240g, 240-260g, 260-300g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% cuisse de poulet

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°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.

