



Cuisses de poulet échinées

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses cuisses de poulet à rôtir ou à mijoter selon vos envies, pour des recettes variées. L'incontournable apprécié par tous les convives petits et grands. 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

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100 % 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° 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

 Le Gaulois
Professionnel

P R O F E S S I O N N E L