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.