Demi chapon farci foie gras

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose un savoureux demi chapon farci : Fait à la main.Idéal pour vos menus de fêtes.Cette volaille festive par excellence est garni d'une savoureuse farce au foie gras.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x1

Calibre :
1.3 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Demi chapon semi désossé avec peau saumuré : 69% (demi chapon semi désossé avec peau (origine France): 66%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde au foie gras de canard : 21% (viande de dinde (origine France): 11%, foie gras de canard: 4%, gras de porc, eau, sel, Armagnac modifié (Armagnac, sel, arôme naturel de poivre), fécule de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels) , barde de porc, figues (figues, eau, antioxydant: ANHYDRIDE SULFUREUX (SULFITES), conservateur: sorbate de potassium), baies roses, stabilisants: carraghénanes, gomme de caroube.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurAu four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h40 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.A la cocotte : Faites dorer pendant 5 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 2h00.