

## Demi chapon farci forestière



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux demi chapon garni d'une délicieuse farce aux champignons forestiers : Fait à la main, il ravira vos convives pour les repas de fêtes. Le chapon, la volaille tendre et savoureuse, emblématique des fêtes de fin d'année. 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 : 70% (demi chapon semi désossé avec peau (origine France) : 66%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux champignons forestiers : 22% (viande de dinde: 12%, gras de porc, champignons forestiers en proportion variable: 2,5% (Bolets jaunes, Pleurotes, Champignons noirs, Cèpes), eau, féculle de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels, oignon, arôme champignon), barde de porc, poitrine de porc fumée au bois de hêtre (poitrine de porc (origine France), sel, arôme naturel (qui contient naturellement des polyphénols), antioxydant : acide ascorbique), champignons forestiers: 0,1%, aneth.

**Conseils de préparation :**  
A consommer cuit à cœur  
Au 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.