

Demi chapon farci marrons raisins



Les atouts produits

Le Gaulois professionnel vous propose un généreux demi chapon, garni d'une savoureuse farce aux marrons. Ce produit fait à la main est très qualitatif. Il ravira vos convives pour vos repas de fête.

Volaille 100% française : volaille 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 : 65% (demi chapon semi désossé avec peau (origine France): 62%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux marrons et raisins : 25% (viande de dinde (origine France): 13%, gras de porc, marrons cuits: 2%, eau, raisins secs: 1% (raisins, agent d'enrobage : huile alimentaire non hydrogénée de colza), foie de volaille, Cognac modifié (Cognac, sel arôme naturel), eau, sel, féculle de pomme de terre, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor: marrons: 1%, persil.

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.

