

Filet de canette avec peau



Les atouts produits

La canette est une volaille noble, vivement plébiscitée par les chefs et les convives. Le filet avec peau vous permettra de maîtriser la cuisson pour conserver tout le moelleux. Son calibre 150 - 200g vous permet de maîtriser le coût portion de vos plats.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Canette**

Conditionnement :

NU, NU, S/vide x2, S/Vide x15

Calibre :

150-200g, 170-200g, 200-250g

Origine de la viande : France

Ingédients :

100% canette née, élevée et préparée en France

Conseils de préparation :

Conseils de préparation : Incisez la peau du filet en losange, et de commencer la cuisson côté peau dans votre poêle, sans ajouter de matière grasse. Cuisson à la poêle : 10 à 15 min - feu vif puis feu doux. Cuisson au four : 10 à 15 min à 220°C

