Filets de pintade avec peau

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses filets de pintade avec peau, sa saveur douce et racée fait de la pintade un produit différent, à mi-chemin entre la volaille et le gibier. Son bon goût et ses qualités nutritionnelles exceptionnelles raviront tous les convives, même les plus exigeants. Des filets de pintade prêts en quelques minutes, pour des recettes variées. Nos pintades sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Sous-Vide

Calibre :
100-140g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% filet pintade avec peau

Conseils de préparation :
Au four : La cuisson basse température est recommandé sur ce produit pour garder toutes les valeurs de la pintade, et éviter la perte de poids à la cuisson. Chauffer le four à 70°C et disposer vos filets de pintade, l'appoint de cuisson est atteint à 64° à cœur (environ 40 minutes). La cuisson basse température permet une méthode sans stress et une réussite de cuisson assurée.En cocotte : Pour garder un produit moelleux, déposer un mélange huile + beurre au début de la cuisson, ce qui évite de bruler et nourrit la viande. Pour une cuisson harmonieuse, ne pas cuire à feu vif mais plutôt à feu moyen durant 10 minutes de chaque coté. De plus, il est possible d'ajouter de la crème ou diverses sauces pour apporter de l'onctuosité à la recette.Plancha ou poêle : Privilégier la cuisson à feu doux, environ 7/8 minutes de chaque côté pour ne pas agresser le produit.