

## Filets de poulet certifié sans os sans peau



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose son filet de poulet certifié. Une viande savoureuse et tendre, parfaite pour varier les recettes. Pratique, vous pourrez le cuisiner simplement doré à la poêle, agrémenté d'une sauce, simplement fourré ou découpés en cubes... Un mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%). Nos poulets sont nés, élevés et préparés en France.

**Gamme : Volailles certifiées**

**Famille : Poulet**

**Conditionnement :**

Nus, Sous-vide

**Calibre :**

90-120g, 120-140g, 140-160g, 160-200g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

100% Poulet

**Conseils de préparation :**

A consommer cuit à cœur. Au four : La cuisson basse température est recommandée pour garder toutes les valeurs nutritionnelles du poulet et éviter la perte de poids à la cuisson. Chauffer le four à 70°C et disposer vos filets de poulet, l'appoint de cuisson est atteint à 64°C à cœur (environ 40 minutes). En cocotte : Pour garder un produit moelleux, déposer un mélange huile + beurre au début de la cuisson, ce qui évite de brûler et nourrit la viande. Pour une cuisson harmonieuse, cuire à feu moyen durant 10 minutes de chaque côté. Plancha ou poêle : Privilégier la cuisson à feu doux, environ 7/8 minutes de chaque côté, préférez une fin de cuisson à couvert pour plus de moelleux.

