

Filets de poulet sans peau ECC



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose des filets de poulet ECC, une viande savoureuse et tendre, parfaite pour varier les recettes. Pratique, vous pourrez les cuisiner simplement dorés à la poêle, agrémentés d'une sauce, simplement fourrés ou découpés en cubes. Cette offre de poulet ECC est élevée selon un mode d'élevage répondant au cahier des charges du European Chicken Commitment (liberté de circulation, lumière et aménagements naturels, densité réduite, céréales entières 100% françaises...). Nos poulets sont garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France.



Gamme : **Volailles BEA**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x10

Calibre :

150-180g

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. Chauffez le four à 70°C et disposez 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, déposez 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 : Privilégiez la cuisson à feu doux, environ 7 à 8 minutes de chaque côté, préférez une fin de cuisson à couvert pour plus de moelleux.