

Foies de volaille



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses foies de volaille. Volailles 100% Françaises (Nées, élevées et préparées) Existe en foies de poulet ou foies de dinde.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x1kg

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% foies de volailles.

Conseils de préparation :

Privilégier la cocotte ou la poêle puisqu'elles permettent de caraméliser le produit côté peau tout en contrôlant parfaitement l'appoint de cuisson (70° à coeur). Il est également possible de réaliser des plats en sauce avec ces modes de cuisson. Au four, privilégier la cuisson basse température. Enfourner les cuisses dans un four à 90° durant 1h30 (l'appoint de cuisson se situe toujours aux alentours de 70°) puis, 10 minutes avant de servir, préchauffer le four à 220° et les enfourner 5 minutes pour dorer la peau.

