

Gésiers de volaille



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses gésiers de volaille, consommés depuis toujours, les gésiers restent originaux et très appréciés par les gourmets. Idéals en salade, poêlés ou alors en sauce avec des champignons et des lardons ! Morceaux facilement portionnables soigneusement sélectionnés et travaillés pour des produits savoureux et pour une bonne maîtrise du coût portion, ils répondent ainsi aux contraintes du GEMRCN. Longue DLC pour une gestion facilitée. La juste dose de graisse pour une remise en œuvre réussie. Nos volailles sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.



Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Pot 350g, Sous vide x1kg

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% volaille française.

Conseils de préparation :

La cuisson la plus maîtrisée pour le gésier reste la cuisson dites 'confite'. En effet, pour avoir une texture moelleuse et garder le goût particulier de cet abat il suffit de le confire dans de la graisse d'oie ou de canard. Tout d'abord, disposer dans une casserole vos gésiers accompagnés d'un bouquet garni (thym, laurier, ...), mettre le feu au minimum puis déposer de la graisse de canard jusqu'à la hauteur de vos gésiers. Laisser cuire à feu doux durant environ 2 heures.