

Hauts de cuisses de poulet certifié déjointés



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses haut de cuisses de poulet certifié, un morceau tendre et savoureux. Facile à mettre en œuvre, vous pourrez le cuisiner de différentes façons : à la poêle, au four, à la cocotte ou à la casserole. Ce morceau peut être juste doré ou intégré à vos plats. Le mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%). Nos poulets sont garantis 100% français nés, élevés et préparés en France.



Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x20

Calibre :

120-160 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% poulet certifié

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur
A la plancha ou à la poêle : sur votre plancha ou votre poêle très chaude, déposer le haut de cuisse côté peau et faites le dorer environ 5 minutes. Pour finir la cuisson, baisser à feu moyen, pendant 15 à 20 minutes, cela permettra de finir la cuisson du haut de cuisse de façon unilatérale sans le sur-cuire
A la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 35 minutes
Au four : 45 minutes à 180°C