Hauts de cuisses de poulet certifié déjointées

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 garanties 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 cœurA la plancha ou à la poêle : sur votre plancha ou votre poêle très chaude, déposer le haut de cuisse coté 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-cuireA 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 minutesAu four : 45 minutes à 180°C