

Hauts de cuisses de poulet ECC



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose le haut de cuisse de poulet ECC, 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 ECC garantit un poulet élevé durablement et dans le respect du bien-être animal (liberté de circulation, lumière et aménagements naturels, densité réduite, céréales entières 100% françaises...) Poulet né, élevé et préparé en France.



Gamme : **Volailles BEA**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous vide x10

Calibre :

130-160g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100% haut de cuisse de poulet.

Conseils de préparation :

A la plancha ou à la poêle : sur votre plancha ou votre poêle très chaude, déposez les hauts de cuisse coté peau et faites-les dorer environ 5 minutes. Pour finir la cuisson, baissez à feu moyen, pendant 15 à 20 minutes, cela permettra de finir la cuisson des hauts de cuisse de façon unilatérale sans les surcuire. En la cocotte : Faites-les dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajoutez un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 35 minutes.