

Médallions de poulet curry coco



Les atouts produits

Une marinade qui mêle le délicieux goût épicé du curry et la douceur de la coco pour une explosion de saveur. Un visuel coloré et appétent. Des morceaux de cuisse de poulet CALIBRÉS 30-50g et déjà marinés pour une remise en œuvre ultra rapide. Idées de recettes : Médallions curry coco saisis à la poêle accompagnés de tagliatelles de légumes et riz noir. Brochettes de médallions de poulet curry et coco avec tomate cerise et oignon rouge. Club sandwich aux médallions curry coco et sa mayonnaise aux épices.



Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère x1,5kg

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingédients :

Hauts de cuisse de poulet désossés sans peau origine France 94%, marinade au curry et à la noix de coco, aromatisée 6 % (eau, huile de tournesol, épices (curcuma, graines de coriandre, fenugrec, cardamome, paprika, piment de la Jamaïque, piment de Cayenne, cannelle, gingembre, poivre noir, cumin, macis) 0.5%, sel, sucre, noix de coco 0.1%, poudre d'oignon, poudre de citron vert, persil, poudre de tomate, extrait de levure (extrait de levure, sel, huile de graines de tournesol), poudre d'ail, poivron rouge, arôme naturel, extraits d'épices (dont curcuma et paprika), huile de citron vert, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acétates de sodium). Traces possibles de gluten et lait.

Conseils de préparation :

Plancha ou poêle : saisir à feu vif durant 2 minutes de chaque côté puis prolonger la cuisson environ 10 minutes. Au four : 15 minutes à 180°C. Stim : Permet de cuire de façon rapide et homogène tout en conservant les valeurs nutritionnelles du produit. Le temps de cuisson varie de 10 à 15 minutes à feu doux.