

Paletot de volaille



Les atouts produits

Les Paletots de volailles festives, des pièces parfaites pour la création de vos produits farcis. Des volailles déjà désossées pour un gain de temps non négligeable. Retrouvez nos paletots de : chapon, pintade, dinde et canette Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Nu

Calibre :

N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :

100 % chapon 100 % dinde 100 % pintade 100 % canette

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Cocotte : Une fois farcie, disposer votre volaille au fond de la cocotte, y ajouter un demi verre d'eau et un oignon émincé (pour votre base de sauce). Recouvrir et cuire environ 50 minutes (arroser deux fois durant la cuisson). Four : Une fois farcie, déposer la volaille dans un plat puis la parsemer de beurre. Enfourner à 150° durant 40 minutes puis finir la cuisson durant 10 à 15 minutes à 190° pour une belle coloration.

