

Paupiette de pintade farce au foie gras et cœur fondant aux figues



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une paupiette melon de pintade garnie d'une farce au foie gras et avec un cœur fondant aux figues : Une généreuse paupiette melon de pintade faite à la main, qui allie la rondeur de la farce au foie gras à une touche sucrée grâce à son cœur fondant de figues. Portionné et facile à mettre en œuvre. Idéal pour les menus de fin d'année. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre



Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :

Sous atmosphère x8

Calibre :

160-180 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Cuisse de pintade désossée marinée avec peau: cuisse de pintade (origine France): 50%, marinade: 3% (eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce de dinde au foie gras: 26% (viande de dinde (origine France): 54%*, foie gras de canard (origine France): 20%*, gras de porc, eau, sel, Armagnac modifié (dont arôme naturel), fécule de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), sauce aux figues: 8% (figue séchée: 2.5% (figue: 2.4%, farine de riz), eau, miel, concentré de jus d'orange, gélatine de bœuf, amidon transformé de manioc, arôme naturel, épices, fécule de manioc, jus de citron concentré, sucre caramélisé, sel, épaississants: E415-E407), poitrine de porc fumée (viande de porc (origine UE), sel, chlorure de potassium, sirop de glucose, maltodextrine, épices, stabilisant: E451, antioxydant: E301, acidifiant: E331, conservateur: E250-E252, fumée de bois), figue (figue, eau, antioxydant: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), conservateur: E202). * pourcentages exprimés sur la farce

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur. Au four : Préchauffez votre four à 150°C. Une fois le four chaud, faites cuire les paupiettes dans un plat pendant 40 à 45 minutes et arrosez-les régulièrement pendant la cuisson. Couvrez les paupiettes en fin de cuisson si nécessaire. A la cocotte : Faites dorer les paupiettes pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu moyen pendant 45 minutes.