

## 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. Portionnée 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), féculle 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, féculle 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.