

## Paupiette de pintade farce aux cèpes et cœur fondant aux marrons



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une paupiette melon de pintade garnie d'une farce aux cèpes et avec un cœur fondant aux marrons. Une généreuse paupiette melon de pintade faite à la main l'alliance parfaite entre le caractère de la farce aux cèpes et l'onctuosité des marrons. 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 :**

160-180g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Cuisse de pintade désossée marinée avec peau: cuisse de pintade (origine France): 51%, marinade: 3% (eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce aux cèpes: 27% (viande de dinde (origine France): 15%, gras de porc, cèpes: 2.5%, eau, foie de volaille, sel, féculle de pomme de terre, arôme champignon, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), CRÈME de marrons: 8% (CRÈME de marron 1.5% (châtaigne, sucre, sirop de glucose, marron glacé écrasé, arôme naturel de vanille), CREME: 1.5%, eau, marron: 1.4%, amidon transformé de manioc, gélatine de boeuf, épaississants: E407-E415, Armagnac, féculle de manioc, sel, arôme naturel, jus de citron concentré, sucre caramélisé, épices.), 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), marrons.

**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