

## Paupiette de pintade farcie à la truffe



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose cette généreuse paupiette de pintade : Un produit fait mainIdéal pour les menus de fêtes de fin d'annéeUn produit portionné pour faciliter la gestion du coût/portionUne recette gourmande : une savoureuse farce à la Truffe et aux Champignons, une tranche de poitrine fumée pour entourée le tout et une délicate sauce à la truffe sur le dessusVolaille 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 :**  
175-200g

**Origine de la viande :**France

#### Ingrédients :

Cuisse de pintade désossée saumurée avec peau : 55% (cuisse de pintade (origine France) : 52%, eau, acidifiants: E262-E331, sel, arômes naturels), farce à la truffe (viande de dinde (origine France), gras de dinde, champignons de Paris, eau, huile de tournesol, trompettes , arôme de truffe noire, truffes (tuber aestivum)0,05 %, fibre de lin, plantes aromatiques, sel, sucre, poivre, féculle de pomme de terre, sel, acidifiant : E262, épices, antioxydant : E300, arômes naturels, conservateur : E326, arôme. Décor : crépine de porc, poitrine de porc fumée (poitrine de porc, sel, arôme naturel\*, antioxydant : acide ascorbique. Fumé au bois de hêtre), sauce à la truffe (champignons de Paris, huile de tournesol, eau, trompettes, arôme de truffe noire, truffes (tuber aestivum) 0,08%, fibre de lin, plantes aromatiques, sel, sucre, poivre).

#### Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœurA la cocotte : Faire dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 55 minutes.Au four : Environ 40 minutes à 170°C, couvrez en fin de cuisson si nécessaire