

## Paupiettes melon de poulet farcies bacon & moutarde



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose une paupiette de poulet : Faite à la main, formé à partir d'une cuisse de poulet désossée et d'une farce à la moutarde. Ce produit portionné est facile à mettre en œuvre ! Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x8

**Calibre :**

140-150 g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Haut de cuisse de poulet sans os avec peau (origine France): 48%, farce de dinde au bacon et à la MOUTARDE: 30% (viande de dinde (origine France): 16%, gras de porc, bacon de dinde: 2,5% (filet de dinde (origine France): 2%, sel, sucres (dextrose de blé, sirop de glucose de blé), arôme de fumée, antioxygène: E301, conservateurs: E250-E252, ferment, fumée naturelle), MOUTARDE A L'ANCIENNE: 1% (eau, vinaigre d'alcool, GRAINES DE MOUTARDE, téguments de GRAINES DE MOUTARDE, sel, acidifiant: E330, arômes, antioxydant: E224 (SULFITES), épice (curcuma)), carotte, MOUTARDE DE DIJON: 1% (eau, GRAINES DE MOUTARDE, vinaigre, sel, acidifiant: E330, conservateur: E224 (SULFITES)), protéines de pois, sel, persil, oignon, poivre), poitrine fumée de porc: 9% (viande de porc (origine UE): 8%, sel, chlorure de potassium, sirop de glucose, maltodextrine, épices, stabilisant: E451, antioxydant: E301, acidifiant: E331, conservateur: E250-E252, fumée de bois), crêpine de porc. Décor: MOUTARDE A L'ANCIENNE: 6%.



**Conseils de préparation :**

Au four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 45 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire. A la cocotte : Faites 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 1h00.