Pièce de volaille en croûte aux cèpes

Les atouts produits



Des hauts de cuisse de poulet (sans os sans peau) surmonté d'une croûte croustillante au bon goût de cèpe. La croûte permet aussi de protéger la viande, garantissant une cuisson maîtrisée et un moelleux optimal.Une appellation valorisante et impactante à la carte.Un produit facile à mettre en œuvre.Une recette qui transforme la volaille du quotidien en un plat gourmand et identitaire, parfait pour les repas de fin d'année.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x 9

Calibre :
120-150g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Viande de haut de cuisse désossé, sans peau saumurée et marinée aux cèpes : 75% (viande de poulet origine France : 71%, eau, chapelure, arômes, champignons forestiers déshydratés 0.21% (cèpes 0.02%, bolet jaune), sel, plantes aromatiques, levure, épices, carotte déshydratée, poivrons déshydratée, extraits d'épices, correcteurs d'accidité : lactate de calcium, acétate de sodium), chapelure 25% : (eau, farine de BLÉ, sel, dextrose, levure, farine de maïs, flocons de maïs (maïs, sucre, sel, extrait de malt d'ORGE), huile de tournesol, plante aromatique, sel, champignon déshydraté)

Conseils de préparation :
Privilégiez une cuisson au four : 30 à 35 minutes à 180°C