



Pintade prête à cuire

Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose sa pintade prête à cuire, sa saveur douce et racée fait de la pintade un produit différent, à mi-chemin entre la volaille et le gibier. Nos pintades sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Pintade**

Conditionnement :
Nues

Calibre :
1kg, 1,1kg, 1,2kg, 1,3kg, 1,4kg

Origine de la viande :France

Ingrédients :
100% pintade

Conseils de préparation :

Au four : - pour une chair tendre et une peau croustillante : 10 min à 200° puis 15 minutes à 180° sur chaque face.- Impérativement assaisonner l'intérieur de la volaille (sel-poivre-ail-thym-laurier), et saler également l'extérieur. - Pour savoir si la viande est bien cuite, piquer la volaille, si le jus est clair alors la volaille est prête - Une fois la pintade cuite, la laisser reposer 10 minutes dans du papier aluminium pour attendrir la chair.Privilégier la cuisson en cocotte, elle permet de conserver les saveurs et arômes de ce petit gibier puisque cette cuisson dessèche moins le produit que les autres. Faites revenir la pintade à feu moyen dans un mélange huile + beurre, y ajouter 2 gousses d'ail, du thym et du laurier. Cuire environ 5 minutes sur chaque faces pour obtenir la coloration souhaitée puis, ajouter un fond d'eau et cuire au four à couvert (160°) durant 25 minutes.





www.legauloisprofessionnel.fr

PROFESSIONNEL