

Rôti de chapon farce morilles armagnac



Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux rôti de chapon fait à la main, farci aux morilles et à l'Armagnac et décoré de morilles. Un délicieux rôti, gourmand et savoureux, idéal pour vos menus de fêtes. Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :

Sous atmosphère x 1

Calibre :

1.2 - 1.4 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :

Demi chapon désossé avec peau saumuré : 69% (demi chapon désossé avec peau (origine France): 66%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux morilles et Armagnac: 23% (viande de dinde (origine France): 13%, gras de porc, foie de volaille, eau, morilles: 0,8%, Armagnac modifié: 0,4% (Armagnac, sel), sel, féculle de pomme de terre, arôme champignon, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor: morilles: 0,1%, groseilles.

Conseils de préparation :

A consommer cuit à cœur
Au four : Préchauffez votre four à 170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h45 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.
A la cocotte : Faites dorer pendant 5 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 1h45 à 2h00.

