

## Rôti de chapon farci figue foie gras



### Les atouts produits

Un savoureux rôti de chapon déjà farci au foie gras et aux figues pour vos menus de fête. Rôti déjà farci et prêt à cuire. Farce authentique et savoureuse grâce à l'association du foie gras avec la figue. Rôti de CHAPON : la volaille festive par excellence. Produit de qualité : façonné à la main et 100% volaille française. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x 1

**Calibre :**

600g

**Origine de la viande :** France

### **Ingrédients :**

Cuisse, suprême de chapon désossés saumurés : 66.8% (cuisse, suprême de chapon désossés origine France en proportions variables : 63%, eau, sel, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acétates de sodium), farce crue de volaille au foie gras de canard 20%\* et aux figues : 23.5% (viande de dinde origine France : 31%\*, foie gras de canard origine France : 20%\*, foie de dinde origine France : 10%\*, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), gras de porc, eau, dés de figues séchées (figues : 8%\*, amidon de riz), conservateurs : lactate de potassium, vinaigre tamponné ; sel, cognac modifié (cognac, sel, arôme naturel), persil, dextrose, ail, ciboulette, poivre, saccharose, betterave, paprika, estragon, antioxydant : ascorbate de sodium), barde de porc : 7.8%, figue séchée : 1.2%, laurier, chapelure de riz et de maïs (farine de riz et de maïs, amidon, sel, dextrose), épices (baie rose, poivre), petit pois, graine de pavot bleu. Traces possibles de lait. \*Pourcentages exprimés sur la farce.

### **Conseils de préparation :**

A consommer cuit à cœur. Préchauffez votre four pendant 10 min à 200°C. Disposez le rôti dans un plat puis salez et poivrez légèrement. Enfournez et faites cuire pendant 1h en le retournant à mi-cuisson. Sortez le plat et recouvrez-le d'un papier aluminium. Il est préférable d'attendre 10 min avant de couper le rôti en tranches.

