

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.

