Rôti de chapon farci marrons raisins

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux rôti de chapon :Fait à la main, farci aux marrons et aux raisins.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 x1

Calibre :
1.2-1.4 kg

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Demi chapon désossé 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 marrons et raisins: 23% (viande de dinde (origine France): 12%, gras de porc, marrons cuits: 2,3%, eau, raisins secs: 0,9% (raisins, agent d'enrobage : huile alimentaire non hydrogénée de colza), foie de volaille, Cognac modifié (Cognac, sel, arôme naturel), sel, fécule de pomme de terre, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc. Décor: marrons: 1%, persil.

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurAu 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.