

## Rôti de chapon farci morilles armagnac



### Les atouts produits

Un savoureux rôti de chapon déjà farci aux morilles et à l'armagnac pour vos menus de fête. Rôti déjà farci et prêt à cuire, fait main. Farce authentique et savoureuse grâce à l'association de la morille avec l'armagnac. Chapon né, élevé et préparé en France. Produit disponible du 1er au 31 décembre.

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous atmosphère x1

**Calibre :**

600g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

Cuisse, suprême de chapon désossés saumurés : 67.6% (cuisse, suprême de chapon désossés origine France en proportions variables : 64%, eau, sel, extraits d'épices, correcteurs d'acidité : lactate de calcium, acétates de sodium), farce crue de volaille aux morilles et à l'Armagnac : 23.8% (viande de dinde origine France : 36%\*, gras de porc, foie de dinde origine France : 13%\*, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), eau, morilles (morilles déshydratées, eau) : 4%\*, Armagnac modifié (Armagnac, sel, arôme naturel de poivre) : 3.2%\*, conservateurs : lactate de potassium, vinaigre tamponné ; arôme naturel, sel, persil, dextrose, ail, ciboulette, poivre, saccharose, betterave, paprika, estragon, antioxydant : ascorbate de sodium), barde de porc : 7.9%, morilles (morilles déshydratées, eau) : 0,2%, 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.

