Rôti de cuisse de chapon farci figues abricots

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose un savoureux rôti de chapon fait à la main à base de cuisse de chapon, farci aux figues et aux abricots : Un délicieux rôti mélangeant le sucré et le salé, idéal pour vos menus de fêtes.Volaille 100% française : née, élevée et préparé en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x1

Calibre :
600-800 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Cuisse de chapon désossée avec peau saumurée : 70% (cuisse de chapon désossée (origine France): 67%, eau, acidifiants: E331-E262, sel, arômes naturels), farce de dinde aux figues et abricots: 21% (viande de dinde (origine France): 12%, gras de porc, eau, figues sèches: 1% (figues sèches: 0,9%, farine de riz), abricots secs: 1% (abricots secs: 0,9%, farine de riz, conservateur: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), sel, fécule de pomme de terre, acidifiant: E262, épices, antioxydant: E300, arômes naturels), barde de porc. Décor: figue: 2% (figue, eau, conservateur: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), conservateur: E202), abricot: 1% (abricot, eau, antioxydant: E220 (ANHYDRIDE SULFUREUX), E202).

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurAu four : Préchauffez votre four à 170°CUne fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 1h45 et arrosez régulièrement pendant la cuissonCouvrez 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.