Roulé de dinde avec peau non bardé

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses roulés de dinde avec peau non bardé, la dinde est peu calorique, riche en protéines et en vitamines, faible en lipides, rassasiante... elle assure également une très bonne digestibilité. Grace à son goût apprécié de tous, elle se met au service du talent des chefs qui pourront créer des recettes à leur image. Toutes nos dindes sont garanties 100% françaises nées, élevées et préparées en France

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

Conditionnement :
Sous vide x1,8-2,2kg

Calibre :
N/A

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% dinde.

Conseils de préparation :
Au four : Pour une cuisson optimale, préchauffer votre four à 150° et laisser cuire le rôti jusqu'à obtenir une température de 70° à cœur. En fin de cuisson, pour obtenir une belle coloration, augmenter la température du four à 220° puis laisser cuire une dizaine de minute. A la sortie du four, enrouler votre rôti dans un papier aluminium durant 5 minutes pour détendre les fibres.En cocotte : Déposer un mélange huile + beurre et faites chauffer votre cocotte à feu moyen. Déposer le rôti à l'intérieur, verser un verre d'eau puis mettre le couvercle. Laisser cuire environ 75 minutes tout en arrosant régulièrement.