Sauté de chapon

Les atouts produits



Produits tendances, le sauté de chapon est parfait pour des repas festifs d'exceptionFacile à mettre en œuvre, ce morceau peut être cuisiné de différentes façons et s'adapte à toutes vos recettesExiste avec ou sans peauNos chapons sont 100 % français : nés, élevés et préparés en FranceProduit disponible du 1er au 31/12/2025

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous vide x 2,5kg

Calibre :
40 - 60 g, 50 - 70 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% cuisse de chapon

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurProduit parfaitement adapté pour le four, le stim ou la cocotte (pour une plus petite quantité).Four : 15 minutes à 180°C permet une cuisson optimale du produit, bien étalé dans une plaque il ne desséchera pas. Vous pouvez également le cuire basse température : mettre le four à 90°C et le sonder à 70°C à cœur pour maitriser la cuisson et éviter la perte de poids,Stim : Permet de cuire de façon rapide et homogène tout en conservant les valeurs nutritionnelles du produit. Vous pouvez également l'accompagner d'aromates, de bouquet garni ou de sauces directement mélangé.Cocotte : 10 à 15 minutes à feu doux.