

## Sauté de chapon



### Les atouts produits

Produits tendances, le sauté de chapon est parfait pour des repas festifs d'exception Facile à mettre en œuvre, ce morceau peut être cuisiné de différentes façons et s'adapte à toutes vos recettes Existe avec ou sans peau Nos chapons sont 100 % français : nés, élevés et préparés en France Produit 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 cœur Produit 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 maîtriser 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.

