# Sot-l'y-laisse de dinde

## Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose ses sot l'y laisse de dinde, le morceau le plus noble de la dinde, très apprécié des connaisseurs. Grâce à son goût apprécié de tous, la dinde se met au service du talent des chefs qui pourront créer des recettes à leur image. C'est une viande peu calorique, riche en protéines et en vitamines, faible en lipides, rassasiante... elle assure également une très bonne digestibilité.  Toutes nos dindes sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Dinde**

**Conditionnement :**
Sous vide x2,5kg, Sous vide x1kg, Nu

**Calibre :**
N/A

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**
100% dinde.

**Conseils de préparation :**
En cocotte ou sauteuse ce produit ne doit pas être cuit à une température trop importante sous peine de perdre de sa tendresse. En effet, déposer un filet d'huile puis (à feu moyen) ajouter vos sot l'y laisse. Cuire durant 10 à 15 minutes et remuer de temps en temps. A mi cuisson, déglacer avec de la crème fraiche pour apporter de l'onctuosité à la recette. 2ème méthode : faire poêler vos morceaux pour les colorer. Ensuite verser du bouillon dans votre poêle puis finir la cuisson au four durant 20 minutes (180°C).