Suprême de chapon farci morilles armagnac

Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose un généreux suprême de chapon farci :Fait à la main, formé à partir d'un suprême de chapon avec peau et d'une farce aux morilles et Armagnac.Facile à mettre en œuvre, c'est une pièce idéale pour les menus de fête.Volaille 100% française : née, élevée et préparée en France.Produit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Sous atmosphère x1

Calibre :
550g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
Filet de chapon avec la première phalange de l'aile saumuré : 75% (filet de chapon avec la première phalange de l'aile (origine France) : 72%, eau, acidifiants : citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde aux morilles et Armagnac : 25% (viande de dinde (origine France) : 14%, gras de porc, foie de volaille, eau, morilles : 0.9%, Armagnac modifié : 0.5% (Armagnac, sel), sel, fécule de pomme de terre, arôme champignon, acidifiant : acétates de sodium, épices, antioxydant : acide ascorbique, arômes naturels).

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 45 minutes et arrosez régulièrement pendant la cuissonCouvrez en fin de cuisson si nécessaire.A la cocotte : Faites dorer pendant 2 minutes à feu vif avec un peu de matière grasse. Ajouter un verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant environ 1 heure.