Suprême de chapon

Les atouts produits

Le suprême de poulet est une viande tendre à cuisiner selon vos enviesFacile à mettre en œuvre, ce morceau peut être cuisiné de différentes façons et s'adapte à toutes vos recettesNos chapons sont nés, élevés et préparés en FranceExiste en blanc et jauneProduit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

Conditionnement :
Nu, Sous vide x 4, Sous vide x 1

Calibre :
150 - 600 g, 450 - 600 g

Origine de la viande : France

Ingrédients :
100% viande de chapon

Conseils de préparation :
A consommer cuit à cœurPour une cuisson maitrisée, le suprême de chapon doit se cuire de deux façonsTout d'abord dans une poêle ou une plancha préalablement chauffée (200°C durant 4/5 minutes) pour caraméliser la peau, puis finir dans un four à 120°C pour atteindre un appoint de 70°C au pilon. Cela permet une harmonisation de la cuissonEn utilisant une poêle ou une plancha il y a le risque de ne pas avoir une cuisson homogène, en effet le filet cuit plus vite que le pilon et l'appoint de cuisson ne sera donc pas respecté