

## Suprême de poulet certifié



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses suprêmes de poulet, une viande tendre à cuisiner selon vos envies. Facile à mettre en œuvre, ce morceau peut être cuisiné de différentes façons et s'adapte à toutes vos recettes. Le mode d'élevage certifié garantit un poulet élevé pendant 56 jours, nourri avec 70% de céréales et sans OGM (<0,9%). Nos poulets sont nés élevés et préparés en France.

Gamme : **Volailles certifiées**

Famille : **Poulet**

**Conditionnement :**

Sous-vide

**Calibre :**

160-200g, 200-240g

**Origine de la viande :** France

**Ingrédients :**

100% Poulet certifié

**Conseils de préparation :**

Pour une cuisson maîtrisée, le suprême de poulet certifié doit se cuire de deux façons : Tout d'abord dans une poêle ou une plancha préalablement chauffée (200° durant 4/5 minutes) pour caraméliser la peau, puis finir dans un four à 120° pour atteindre un appoint de 70° au pilon. Cela permet une harmonisation de la cuisson. En utilisant une poêle ou une plancha il y a le risque de ne pas avoir une cuisson homogène. En effet le suprême cuit plus vite que le pilon et l'appoint de cuisson ne sera donc pas respecté.

