



## Suprêmes de pintade

### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses suprêmes de pintade, sa saveur douce et racée fait de la pintade un produit différent, à mi-chemin entre la volaille et le gibier. Son bon goût et ses qualités nutritionnelles exceptionnelles raviront tous les convives, même les plus exigeants. Produit star de la restauration, les suprêmes de pintade assurent une belle présentation dans l'assiette, et s'accompagnent selon les envies du chef de légumes, de féculents etc. Nos volailles sont garanties 100% françaises : nées, élevées et préparées en France.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Pintade**

**Conditionnement :**

Vrac, Sous vide x4, Sous vide x10, Sous atmosphère x4

**Calibre :**

140-180g, 150-180g, 180-220g

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**

100% pintade

**Conseils de préparation :**

Pour une cuisson maîtrisée, le suprême de pintade doit se cuire de deux façons. Tout 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 cuisson. L'appoint au four est important, car une cuisson unique à la poêle ou à la plancha ne permet pas une cuisson homogène. En effet le filet cuit plus vite que le pilon et l'appoint ne sera donc pas respecté.





[www.legauloisprofessionnel.fr](http://www.legauloisprofessionnel.fr)

**PROFESSIONNEL**