

## Suprêmes de poulet



### Les atouts produits

Le Gaulois Professionnel vous propose ses suprêmes de poulet, le produit star de la restauration, pour des recettes variées au quotidien, les suprêmes de poulet assurent une belle présentation dans l'assiette, et s'accompagnent selon les envies du chef de légumes, de féculents etc. Nos suprêmes de poulet sont issus de poulets garantis 100% français : nés, élevés et préparés en France. Disponibles en poulet blanc et en poulet jaune.

Gamme : **Volaille crue**

Famille : **Poulet**

#### **Conditionnement :**

Vrac, Sous vide x4, Sous vide x10

#### **Calibre :**

160-200g, 200-240g, 240-280g

**Origine de la viande :** France

#### **Ingrédients :**

100% suprême de poulet

#### **Conseils de préparation :**

Pour une cuisson maîtrisée, le suprême de poulet 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. En 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.

