

Sacs cuisson boucherie *Atlanti Cook*



Facile à manipuler.

Aucune fuite ni odeur, ni projection dans le four.

Pour une cuisine saine : percez, mettez au four traditionnel ou micro-ondes, servez.



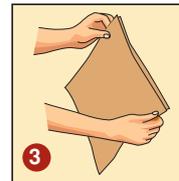
Emballer vos produits en **4** gestes simples et rapides



1 Remplissez le sac



2 Ôtez la bande de protection



3 Rabattez le pli en tirant chaque extrémité du sac



4 Pressez les 2 bords pour une parfaite étanchéité



Cuisses de poulet : 2

Ail : 1 gousse

Poudre de tomate : 1 cuil. à café

Herbes de Provence : 1 cuil. à café

Paprika : 1 cuil. à café

Fleur de sel au piment d'Espelette : 0,5 cuil. à café

Cuisson pour papillote au four : 1 sachet

Cuisses de poulet, tomate et paprika



1 - Préchauffez le four à 200°C.

2 - Épluchez la gousse d'ail, ôtez le germe et pressez-la par-dessus un petit récipient.

3 - Ajoutez tous les autres ingrédients aromatiques et mélangez bien le tout.

4 - Placez les cuisses de poulet dans le sachet cuisson, ajoutez le mélange précédent et fermez le sachet.

5 - Répartissez le mélange en malaxant légèrement les cuisses de poulet à travers le sac.

6 - Percez quelques trous dans le sachet pour évacuer la vapeur.

7 - Placez le sachet cuisson sur la plaque de votre four et faites cuire votre papillote environ 40 minutes suivant la grosseur de vos cuisses.

8 - Sortez la papillote du four puis ouvrez-la délicatement pour ne pas répandre le jus.

9 - Déposez une cuisse de poulet sur chaque assiette et ajoutez un peu du délicieux jus

Sacs cuisson «Atlanti-Cook»

Kraft 36 g/m² - Fenêtre PET 23 μ - Adhésive

Format

290 x 250 mm - 4 recettes volailles par colis

Epaisseur

36 g/m²

U/Colis

500

