

# Tablier de Sapeur pané

Surgelé – Pièce de 150g environ – Poche de 2 pièces

## Descriptif produit

**Le produit :** *Gras double (bœuf) cuit et pané pour obtenir un tablier de sapeur, à faire frire avant consommation*  
*Produit surgelé*

**Conditionnement :** *Poche*

**Poids :** *300g environ*

**DDM :** *18 mois (24 mois à date de congélation)*

**Colisage :** *8 poches par carton*



## Les Avantages

- ✓ Authentique recette Lyonnaise inspirée de la Tradition culinaire des « Soyeux »
- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Produit savoureux, moelleux en bouche et croustillant
- ✓ Facilité d'emploi : produit déjà cuit, il suffit juste de le frire

## Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement frit et chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes ou froides, comme une sauce tartare ou béarnaise, une confiture d'échalotes, ou un coulis de tomate.

A frire à la poêle avec du beurre pendant 15 min environ ou à faire dorer, soit en friteuse à 180°C, soit au four à 220°C.

Idéal pour un menu typiquement Lyonnais

Il peut être servi avec un accompagnement comme de la purée de carottes, des haricots verts, ou des pâtes fraîches.

