



[< retour](#)

Volaille

Cuisse(s) de volaille



Aimez-vous cet ingrédient ?

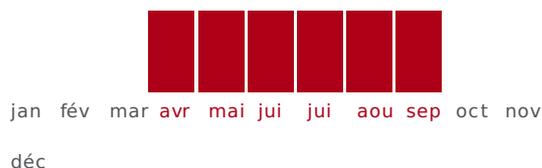
[IMPRIMER \[1\]](#)

[TÉLÉCHARGER \[2\]](#)

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Autres volailles

Poids moyen : 300g

La cuisse de volaille désigne la partie supérieure du membre postérieure de l'animal. Elles sont très utilisées aussi bien dans les cuisines occidentales que les cuisines orientales et asiatiques notamment en raison du fait que les viandes de volaille sont relativement peu onéreuses.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

| | | | | |
|--------------|---------------------|--------------|--------------|-------------|
| calories | protéines | lipide | magnesium | calcium |
| 190 kcal | 26,00 g | 9,57 g | 25,10 mg | 14,50 mg |
| sodium | acides gras saturés | cholestérol | phosphore | civre |
| 103,00 mg | 2,97 g | 122,00 mg | 200,00 mg | 0,06 mg |
| zinc | fer | manganèse | vitamin A | vitamin B1 |
| 2,16 mg | 1,20 mg | 0,01 mg | 8,50 µg | 0,06 mg |
| vitamin B2 | | | | |
| 0,18 mg | | | | |

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Ballotin de poulet d'ancenis aux artichauts et foie gras [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15114>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15114>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/ballotin-de-poulet-dancenis-aux-artichauts-et-foie-gras>