



ÉMINCÉS DE VEAU AUX GIROLLES

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Noix de veau
0,050 kg - Girolles déshydratées
0,100 kg - Eau
QS Oignon
QS Persil

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,100 kg - Marinade Girolles (Réf : AR02545)

PRÉPARATION

Couper la pointe de porc en émincés.
Peser Marinade Girolles, mélanger avec les émincés.
Réhydrater les girolles dans l'eau.
Présenter dans un plat pour la vente.

CUISSON

À la poêle bien chaude 5 min.
Les émincés s'accompagnent très bien avec des petits légumes, des pâtes ou Spätzle (spécialité alsacienne et lorraine).



Pour plus de saveur, préparer les émincés la veille.

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

