



RÔTI DE PORC FARCI MARINADE CAMPAGNARDE

MATIÈRES PREMIÈRES

1P. Filet de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

100 g - Marinade Campagnarde PUR & NATUR (Réf : AR02561)

Par kg de matière(s) première(s) pour la farce :

600 g - Épaule de porc

400 g - Poitrine de porc

Pour la farce :

150 g - Eau +/- 0°C

80 g - Buffalo Campagnard SA (Réf : 89109)

PRÉPARATION

Désosser et parer le filet de porc.

Hacher les viandes pour la farce à la grille n° 3.

Mélanger Buffalo Campagnard SA et l'eau pour obtenir un mélange qui va épaissir.

Mélanger avec la viande pour obtenir une farce homogène.

Ouvrir le filet de porc.

Étaler la farce dessus.

Façonner le filet de porc.

Badigeonner de Marinade Campagnarde Pur & Natur l'ensemble de la pièce.

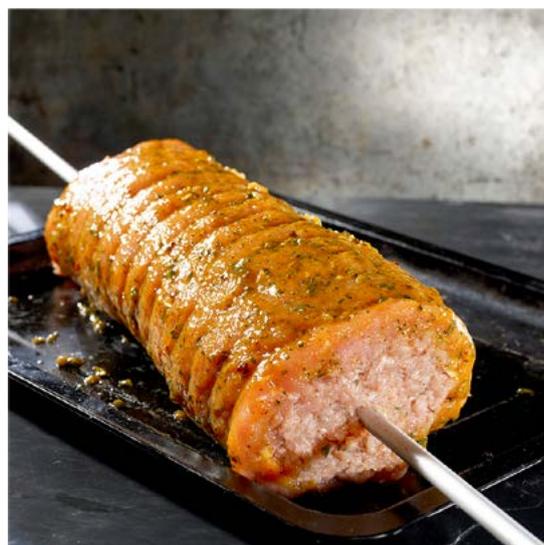
Ficeler le rôti de porc mariné.

CUISSON

En pièce entière : 180°C minimum 1h15 de cuisson et plus selon l'épaisseur.



Pour obtenir un produit à l'aspect très maigre et de bonne conservation, il est impératif de travailler le plus froid possible.



*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.*

