



BROCHETTE DE BŒUF HACHÉ FAJITA

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Bœuf ou porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

40 g - Buffalo de Base SS - sans sel (Réf : AR01174)
Goût neutre. Mélange poudre pour faciliter la forme et la cohésion des farces.

100 g - Marinade Fajita-Chili (Réf : Ar02707)

PRÉPARATION

Étapes de Fabrication :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 mm de Ø.

Mélanger le Buffalo de Base SS et la Marinade Farita-Chili.

Laisser reposer 5 mn puis mélanger le tout.

Former des brochettes de viandes hachées.

Présenter dans un plat prête à la vente.

CUISSON

Au barbecue.



Pour plus de saveur, préparer la farce 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.*

