



MOELLEUX GOURMAND GREC

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

300 g - Épaule de porc
100 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

16g - OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA
(Réf : AR01174)
30 g - Eau glacée
3g - Sel fin (Réf : 10904C)

Garniture :

10 g - Poivrons piquillo
12g - Concentré de tomates

15g - Tomates séchées
20 g - Olives vertes en rondelles
15g - Féta
20 g - Marinade Gyros P&N (Réf : 87354)

Finition :

30 g - Crêpine de porc
25g - Marinade Gyros P&N (Réf : 87354)
1,000 P. - Barquette en bois



PRÉPARATION

Préparation de la farce :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 à 5 mm de Ø suivant le grain désiré.
Dans un récipient, verser OPTIMA Buffalo de base sans sel SA, l'eau et le sel et mélanger le tout.
Rajouter ensuite votre viande hachée et mélanger afin d'obtenir une farce homogène.
Rincer la crêpine à l'eau claire et la presser avant utilisation.
Étaler la crêpine sur le plan de travail puis y déposer la farce correspondant à la longueur de la barquette.

Préparation de la garniture :

Dans un récipient, verser l'ensemble des légumes et rajouter les 12g de concentré de tomate et 20 g Marinade Gyros P&N et mélanger le tout.
Creuser et déposer au centre de la farce la garniture par dessus et les 15 g de Féta en cubes puis rouler la farce pour obtenir un cylindre puis envelopper le rôti farci dans la crêpine et couper les excédents.

Préparation du rôti farci en barquette de cuisson :

Déposer la préparation dans la barquette de cuisson.
Badigeonner la ballotine avec les 25g de Marinade Gyros P&N.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante 140°C pendant 35 à 40 minutes



Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale.
Utiliser du raphia et l'étiquette «conseil de cuisson» pour une présentation vitrine attractive.
Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable).
Préparer quelques farcis à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

*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.*

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr

