



MOELLEUX GOURMAND AIL NOIR PIMENT NOIR

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

300 g - Épaule de veau
100 g - Poitrine de veau

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

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

Garniture :

20 g - Fèves
20 g - Châtaigne

20 g - Cramberies
20 g - Marinade Ail
Noir-Piment Noir Isot
(Réf : AR02993)

Finition :

30 g - Crêpine de porc
25 g - Marinade Ail Noir-Piment Noir Isot (Réf : AR02993)
1 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 de la garniture avec les 20 g de Marinade Ail Noir - Piment Isot puis mélanger le tout.
Creuser et déposer au centre de la farce la garniture par dessus 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.
Finition : Badigeonner la ballotine avec les 25 g Marinade Ail Noir - Piment Isot .

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.

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

www.avelinepro.fr