



## SUPRÊME DE PINTADE FARCI EN CANONNIÈRE AUX GIROLLES PIÉCÉ FARCI, DOUBLEMENT AROMATISÉ

### MATIÈRES PREMIÈRES

350 g - Suprême de pintade  
80 g - Épaule de porc

### INGRÉDIENTS

#### Pour la farce :

8 g - Marinade Girolles (Réf : 87334)  
3 g - OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA (Réf : AR01174)

#### Finition :

10 g - Marinade Girolles  
20 g - Fines tranches de poitrine fumée

### PRÉPARATION

#### 1 - Préparation du suprême :

Manchonner l'os du suprême de pintade  
Positionner le suprême côté peau.  
Inciser le filet en portefeuille.

#### 2 - Préparation de la farce :

Hacher l'épaule de porc à la grille n°4,5.  
Mélanger Buffalo de base sans sel SA avec 8 g de Marinade Girolles Pur & Natur.  
Mélanger la viande hachée avec la préparation Buffalo  
Marinade

#### 3 - Préparation du suprême de pintade farci :

Farcir le filet de suprême avec la farce.

#### 4 - Finition :

Larder le suprême de pintade en Canonnière avec la tranche de lard fumée.  
Badigeonner à l'aide d'un pinceau la canonnière de pintade avec 10 g de Marinade Girolles.



*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.*

