



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.*

