



BROCHETTE KEFTA DE PORC À LA DIJONNAISE

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

70 g - Épaule de porc
30 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

4 g - OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA (Réf : AR01174)
15 g - Eau glacée - 1 g - Sel fin

Finition :

12 g - Marinade Moutarde (Réf : AR02592)
2 g OPTIMA Grillafine Dijonnaise (Réf : 87216S)

Pour la confection :

10 Pique à brochette en bois

PRÉPARATION

1 - Préparation de la farce :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 de Ø.
Réhydrater OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA + sel + OPTIMA Grillafine Dijonnaise avec l'eau.
Mélanger la préparation hachée avec les épices réhydratées afin d'obtenir un mélange homogène.

2 - Montage :

Former la Kefta de 120g environ et la piquer sur le pique brochette.

3 - Finition :

Badigeonner la Kefta avec Marinade Moutarde.

CUISSON

Au four préchauffé chaleur tournante 150°C-160°C pendant 25 min.
Cuisson possible également à la plancha, grill (cuisson indirecte) et poêle



Pour un résultat optimal, travailler les viandes le plus froid possible.
Flexibilité : préparer à l'avance une base neutre de viande hachée que vous aromatisez au fil des ventes avec la marinade de votre choix.
Si vous utilisez l'appareil à brochettes de viande hachée, prévoir 2 kg de viande pour une série de 24 brochettes.