



## BROCHETTE KEFTA DE VEAU À LA SICILIENNE

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pour la farce :

100 g - Poitrine de veau

### 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 Sicilienne (Réf : 87333BOU1)

2 g - OPTIMA Grillafine Sicilienne (Réf : 87212)

#### Pour la confection :

10 Piques 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 Sicilienne avec l'eau.

Mélanger la préparation hachée avec les épices réhydratées afin d'obtenir un mélange homogène.

#### 2 - Montage :

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

#### 3 - Finition :

Badigeonner la Kefta avec Marinade Sicilienne.

### 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.