



## BOULETTE DE PORC FAÇON AUVERGNATE EN PAPILOTTE INDIVIDUELLE PETIT MIJOTÉ - PRÊT À CUIRE

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pour une papillote :

80 g - Épaule de porc  
20 g - Poitrine de porc  
100 g - Chou vert cru

30 g - Oignons crus  
60 g - Carottes crues  
15 g - Poitrine de porc fumée  
45 g - Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS

20 g - Marinade Campagnarde  
PUR & NATUR (Réf : 87332)  
8 g - OPTIMA Buffalo  
Campagnard SA (Réf : 89109)

#### Matériel pour la confection :

QS Film de cuisson transparent  
QS Ficelle du boucher  
QS Ficelle en Raphia



### PRÉPARATION

#### 1 - Préparation de la farce :

Hacher la viande de porc à la grille 4,5.  
Réhydrater OPTIMA Buffalo campagnard SA dans 15 g  
d'eau puis mélanger à la viande hachée.  
Former la boulette.

#### 2 - Préparation des légumes et poitrine fumée :

Laver et éplucher les légumes puis les émincer.  
Tailler la poitrine fumée en lardons.

#### 3 - Préparation de la recette :

Mélanger dans un récipient tous les légumes et les lardons.  
Ajouter 20 g la Marinade Campagnarde Pur et Natur  
et 30 g d'eau.

#### 4 - Montage de la papillote :

Couper le film de cuisson au format 50 x 40 cm et le  
poser dans un récipient creux pour faciliter le montage.  
Déposer le mélange de légumes au fond puis la boulette  
de viande par dessus.  
Former la papillote et la ficeler avec de la ficelle  
du boucher.

#### 5 - Finition et présentation de la papillote :

Couper un morceau de raphia de 25 cm et ficeler  
la papillote une deuxième fois pour un beau visuel.  
Couper à l'aide d'une paire de ciseaux l'excédent  
de film 5 à 6 cm au dessus du ficelage.

### CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante à 140°C. Durée : 60 minutes.  
Suggestion d'accompagnement : pommes de terre à l'eau, purée.



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 papillotes à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

