



JALOUSIE CURRY

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

60 g - Épaule de porc
21 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

7 g - OPTIMA Buffalo Curry SA (Réf : 89105)
12 g - Eau glacée

Finition :

80 g - Pâte feuilletée
5 g - Dorure jaune d'œuf



PRÉPARATION

Préparation de la farce :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 de Ø.

Réhydrater OPTIMA Buffalo Curry SA avec l'eau.

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

Former des boulettes de 100 g environ.

Montage du feuilleté :

Positionner une feuille sur votre plan de travail pour faciliter le décollage de la pâte.

Dérouler la pâte feuilletée en bandes de 14X18 pour former votre base.

Utiliser une roulette pour réaliser vos incisions. Positionner la boulette au centre de votre base (1^{er} rectangle) puis déposer le 2^{ème} par-dessus.

Assurer la bonne fermeture du feuilleté en exerçant une pression sur les bords.

Finition :

Badigeonner à l'aide d'un pinceau le chausson avec du jaune d'œuf.

CUISSON

Au four préchauffé, chaleur tournante 200°C pendant 14 à 15 minutes.



Pour un résultat optimal, travailler les viandes et la pâte feuilletée le plus froid possible.
Utiliser du jaune d'œuf liquide pour la finition.

Suggestion d'accompagnement : Salades

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr