



SUPRÊME DE PINTADE FARCI SAVEUR TRUFFE PIÉCÉ FARCI, DOUBLEMENT AROMATISÉ

MATIÈRES PREMIÈRES

200 g Suprême de pintade

Pour la farce :

50 g - Filet de poulet

10 g - Crème fraîche

8 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS

Pour la farce :

3 g - OPTIMA Buffalo Farce Fine SA (Réf : 82205)

10 g - Marinade Saveur Truffe PUR & NATUR (Réf : 87342)

Finition :

15 g - Marinade Saveur Truffe PUR & NATUR



PRÉPARATION

1 - Préparation de la farce :

Réhydrater OPTIMA Buffalo farce fine SA avec l'eau. Passer au cutter le filet de poulet, ajouter le mélange réhydraté et la crème fraîche.

Continuer le cutterage afin d'obtenir une farce bien homogène et lisse.

En fin de cutterage rajouter 10 g de Marinade saveur Truffe P&N et laisser tourner encore 30 secondes en vitesse réduite.

2 - Préparation du suprême de pintade :

Positionner le suprême côté peau.

Inciser le suprême dans sa longueur et en son centre avec une lame de 2 cm environ.

3 - Farcir le suprême :

Mettre la farce fine dans une poche.

Incorporer la farce fine dans le suprême en contrôlant la pression et le remplissage.

4 - Finition :

Badigeonner à l'aide d'un pinceau le suprême avec 15 g de la Marinade saveur Truffe.

CUISSON

Au four chaleur tournante 20 à 25 min à 150°C.

