



BOULE FAÇON SAVOYARDE AUX GRAINES

MATIÈRES PREMIÈRES

50 g - Épaule de porc
23 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

6 g - Buffalo Campagnard SA (Réf : 89109)
11 g - Eau glacée
20 g - Fromage à raclette
10 g - Jambon fumé

Finition :

80 g - Pâte feuilletée
5 g Dorure jaune d'œuf
10 g - Crousti' Céréales et Graines (Réf : AR03282)



PRÉPARATION

Préparation de la farce :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 de Ø.
Réhydrater OPTIMA Buffalo Campagnard SA avec l'eau.
Couper en allumettes le fromage et le jambon fumé.
Mélanger la préparation hachée avec les épices réhydratées afin d'obtenir un mélange homogène.
Former des boulettes de 90 g environ. Envelopper le fromage à raclette avec le jambon fumé puis l'insérer dans la boulette.

Montage de la boule :

Positionner une feuille sur votre plan de travail pour faciliter le décollage de la pâte.
Dérouler la pâte feuilletée et positionner votre gabarit (cercle diamètre 18,5 cm) pour former vos galettes.
Positionner la boulette au centre de la galette, replier la pâte en formant une boule.
Assurer la bonne fermeture de la sphère.

Finition :

Badigeonner à l'aide d'un pinceau la boule avec du jaune d'œuf puis enrouler celle-ci avec Crousti' Céréales et Graines.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante
200°C pendant 20 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