



BOUCH'ETTA FAÇON FLAMMKUECHE

MATIÈRES PREMIÈRES

66 g - Épaule de porc
264 g - Poitrine de porc
50 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

27 g - Optima Buffalo Oignon SA (Réf : 89102)

Garniture :

100 g - Oignons
25 g - Lardons fumés
40 g - Crème fraîche
40 g - Emmental râpé
1 P. - Fond de pâte à pizza précuite (250g)

Emballage pour la vente :

Boîte Traitteur noire a fenêtre (Réf : ARO2238)



PRÉPARATION

Préparation de la farce :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 à 5 mm de Ø suivant le grain désiré.
Réhydrater Optima Buffalo Oignon SA dans l'eau
Incorporer le buffalo réhydraté à la viande et mélanger afin d'obtenir une farce homogène.

Garniture de la bouch'etta :

Étaler la farce sur le fond de pâte à pizza sur une épaisseur de 1 cm.
Éplucher et émincer l'oignon.
Mettre les oignons émincés dans une casserole en le recouvrant d'eau. Porter à ébullition et l'égoutter.
Déposer l'emmental râpé, les oignons blanchis et les lardons fumés sur la farce.
Finaliser la garniture en déposant la crème fraîche en petite pointe à l'aide d'une petite cuillère

CUISSON

Au four à chaleur tournante entre à 180°C pendant 20 à 25 minutes.

