



## BOULETTES DE VEAU AU CURRY

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Maigre de veau  
150 g - Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

80 g - Buffalo Curry SA (Réf : 89105)  
Pour la finition  
100 g - Crousti Céréales et Graines (Réf : AR03282)  
50 g - Panier Quick NP 50 (Réf : 87228Q)

### PRÉPARATION

#### Préparation de la matière première :

Hacher la viande de veau à la grille 3 à 5 mm de Ø suivant le grain désiré.

#### Préparation de la farce à burger :

Réhydrater OPTIMA Buffalo Curry SA avec l'eau.

Mélanger la viande hachée et la préparation réhydratée jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Placer une feuille d'emballage sur le plan de travail, calibrer la farce en boulette de 110 g à 150 g.

#### Finition :

Dans un récipient verser Panier Quick NP 50 et badigeonner la boulette. Verser le Crousti Céréales et Graines puis enrober le burger sur la totalité



### CUISSON

#### Conseil de préparation :

2 à 3 minutes sur chaque face à la poêle, au barbecue ou au grill.

#### Suggestion d'accompagnement :

En hamburger ou accompagné de pâtes à la sauce tomate, salade verte, crudités.



Afin de diversifier vos fabrications, utilisez des formes de presses différentes ainsi que des chapelures spéciales colorées.  
Idéal pour valoriser les affranchis maigres (épaule, sous-noix...)

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.  
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

