



CHAUSSON FAÇON TOURTE ALSACIENNE

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

- 70 g - Épaule de porc
- 23 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

- 7 g - OPTIMA Buffalo Oignon SA (Réf : 89102)
- 6 g - Eau glacée
- 3 g - Vin blanc

Finition :

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



PRÉPARATION

Préparation de la farce :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 à 4,5 de Ø.
Réhydrater OPTIMA Buffalo Oignon SA avec l'eau et le vin.
Mélanger la préparation hachée avec les épices réhydratées afin d'obtenir un mélange homogène.
Former des boulettes de 110 g environ.

Montage du Chausson :

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 16,5) pour former vos galettes.
Positionner la boulette sur la partie base de la galette et replier celle-ci en demi cercle.
Assurer la bonne fermeture du chausson en exerçant une pression sur les bords.

Finition :

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

CUISSON

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



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

Suggestion d'accompagnement : Salades