



MOELLEUX GOURMAND AIL ET FINES HERBES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

300 g - Épaule de porc
100 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce :

16 g - OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA
(Réf : AR01174)
30 g - Eau glacée
2 g - Sel fin (Réf : 10907BA)
12 g - Kit saveurs Bouquet garni Oignon Roscoff
AOP (Réf : AR02732)

Garniture :

45 g - Boursin
45 g - Jambon sec

Finition :

30 g - Crêpine de porc
25 g - Marinade Ail et Fines Herbes P&N
(Réf : 87352)
1 P. - Barquette en bois



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.
Dans un récipient, verser 16 g OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA, 3 g de sel et 12 g Bouquet garni Oignon Roscoff AOP puis verser 30 g d'eau et mélanger le tout. Rajouter ensuite votre viande hachée et mélanger afin d'obtenir une farce homogène.
Rincer la crêpine à l'eau claire et la presser avant utilisation.
Étaler la crêpine sur le plan de travail puis y déposer la farce correspondant à la longueur de la barquette. Disposer la tranche de jambon sec sur le plan de travail

et à l'aide d'une poche garnir la tranche de jambon avec le boursin puis la rouler afin d'obtenir un cylindre puis replier les extrémités.

Creuser et déposer au centre de la farce le cylindre par dessus puis rouler la farce pour obtenir un cylindre puis envelopper le rôti farci dans la crêpine et couper les excédents.

Préparation du rôti farci en barquette de cuisson :

Déposer la préparation dans la barquette de cuisson.

Finition :

Badigeonner la ballotine avec la Marinade Ail et Fines Herbes P&N.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante 140°C pendant 35 à 40 minutes.



Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale. Utiliser du raphia et l'étiquette « conseil de cuisson » pour une présentation vitrine attractive. Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable). Préparer quelques farcis à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

Suggestion d'accompagnement : Pomme de terre, gratin dauphinois, poêles de légumes..