



GALANTINE DE PORC CRÉOLE

Charcuterie cuite aromatisée

MATIÈRES PREMIÈRES

Farce fine :

- 120 g - Épaule de porc
- 80 g - Gorge de porc
- 50 g - Foie de porc
- 70 g - Lait
- 25 g - Kit Saveur Créole (Réf : AR02361)

Hachage gros grains :

- 400 g - Gorge de porc

Marquants :

- 250 g - Lèches de porc
- 200 g - Barde de porc (fine)

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 20 g - OPTIMA Galantine et Pâté Croûte SA (Réf : 82106)
- 15 g - Sel nitrité (Réf : 10902B)
- 30 g - Cognac
- 10 g - OPTIMA Liant Universel (Réf : 85101)

PRÉPARATION

Trier les viandes pour les farces (fine et grossière) et tailler l'épaule de porc en lèches. Pour une bonne prise de couleur, pré-saler séparément les viandes à farces et les lèches avec le sel nitrité, OPTIMA Galantine et Pâté Croûte SA et le cognac.

1 - Préparation de la farce fine :

Cutter ou hacher à la grille n°3 les matières premières de la farce fine en ajoutant la moitié de OPTIMA Liant Universel.
Incorporer progressivement le lait.

2 - Préparation du Hachage gros grains :

Passer au hachoir la gorge de porc à la grille 8.

3 - Finition de la galantine :

Mélanger la farce fine, le hachage gros grains et les lèches avec le reste de lait et de OPTIMA Liant Universel jusqu'à obtenir une mûlée bien homogène.

4 - Montage :

Chemiser la terrine avec la barde fine et garnir avec la mûlée.



CUISSON

Au four chaleur sèche, en bain-marie, 85°C enceinte, 72°C à cœur.



Pour une présentation apéro :

Trancher la galantine en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur et disposer sur une planche.

Allergène(s) déclarable(s) : Lait et dérivés.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr

www.avelinepro.fr