



MAGRET DE CANARD FARCI ET SON CRUMBLE SAVEUR PAIN D'ÉPICES-MIEL-FIGUES PIÉCÉ FARCI, DOUBLEMENT AROMATISÉ

MATIÈRES PREMIÈRES

350 g - Magret de canard

Pour la farce :

130 g - Épaule de porc

20 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS

Pour la farce :

6 g - OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA (Réf : AR01174)

23 g - Marinade Saveur Pain Épices-Miel-Figue PUR (Réf : 87326)

Pour l'enrobage :

10 g - Marinade Saveur Pain Épices-Miel-Figue PUR

10 g - Panier Quick NP 50 SA (Réf : 87228Q)

20 g - Crousti' Nature Pur & Natur (Réf : 87240)



PRÉPARATION

1 - Préparation du magret :

Parer le magret en enlevant le surplus de gras sur les côtés (parer faces).

Positionner le magret côté peau sur le plan de travail.

Inciser en son centre le magret avec une lame de 3 cm environ.

2 - Préparation de la farce :

Hacher l'épaule de porc et la poitrine grille 4,5.

Mélanger OPTIMA Buffalo de base sans sel SA avec 23 g de la Marinade Saveur Pain d'épices-Miel-Figues P&N.

Mélanger la préparation avec la viande hachée pour obtenir la farce.

3 - Préparation du magret farci :

Mettre la farce dans la poche.

Présenter le magret du côté le plus épais.

Pousser la farce dans l'incision du magret en contrôlant le remplissage.

4 - Préparation du crumble :

Mélanger dans un récipient 10 g de Marinade Saveur Pain d'épices-Miel-Figues P&N avec 10 g de Panier Quick NP 50 SA puis rajouter le Crousti Nature P&N et continuer à mélanger.

Étaler le crumble à l'aide d'une cuillère sur le magret.

CUISSON

Grill ou Plancha



Rouler le magret dans un film étirable pour une meilleure conservation et tenue du crumble.
Vente à la pièce ou en tranche.

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

www.avelinepro.fr