



PALET GOURMAND À L'ORIENTALE HACHÉS ÉLABORÉS - BURGERS, PAVÉ, MÉDAILLON

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Poitrine de veau
150 g - Eau +/- 0°C
60 g - Raisins secs
20 g - Citrons confits en dés

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

80 g - Optima Buffalo Oriental SA (Réf : 89107)
100 g - Optima Décor Méridional PUR&NATUR
(Réf : 8723ODM)

PRÉPARATION

Hacher les viandes à la grille 4,5.
Réhydrater Optima Buffalo Oriental SA dans l'eau.
Mélanger la viande hachée avec le buffalo réhydraté.
Incorporer les raisins secs et les citrons confits et mélanger afin d'obtenir une farce homogène.
Former des palets de 100g à l'aide d'une presse.
Appliquer Optima Décor Méridional PUR&NATUR sur le pourtour du palet.
Remettre dans la presse pour favoriser l'accroche du crousti et avoir un façonnage régulier pour la mise en vitrine.

CUISSON

À la plancha ou à la poêle 6 à 8 min..



Peut être utilisé avec viande de porc ou volaille.



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.

