



Paupiette de poulet en papillote Farce Saveur girolle et châtaigne SA

MATIÈRES PREMIÈRES

| | |
|----------|---------------------------|
| 10 Pcs | Cuisse désossée de poulet |
| QS | Girolles fraîches |
| 1,000 kg | Viande de veau hachée |

INGRÉDIENTS

| | |
|----------|--|
| 0,080 kg | OPTIMA®BUFFALO Farce Saveur Girolle et Châtaigne SA (art. 776 657) |
| 0,150 kg | Eau froide |
| 0,100 kg | VANTASIA® Marinade Girolles (art. 240 308) |

Film de cuisson papillote

MODE OPÉRATOIRE

Disposer sur le plan de travail les cuisses de poulet parées et aplaties.

Dans un récipient, hydrater **OPTIMA®BUFFALO Farce Saveur Girolle et Châtaigne SA** avec l'eau puis mélanger avec le veau haché.

Déposer la farce - environ 120g par cuisse de poulet. Recouvrir de quelques girolles et façonner la paupiette.

Disposer une feuille de film papillote sur la table, déposer la paupiette au centre, badigeonner de **VANTASIA® Marinade Girolles**, décorer avec quelques girolles sur le dessus puis fermer le film et nouer de chaque côté avec de la ficelle, du raphia...

