



CUISSE DE POULET FARCIES TANDOORI EN PAPILOTE

MATIÈRES PREMIÈRES

15 pcs - Cuisses de poulet
1 kg - Échine de porc
1 pc - Crêpine
100 gr - Eau fraîche
2 pc - Tomates

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

80 gr - kg - Chair Basque (Réf : 775460)
80 à 100 gr/kg - Marinade Tandoori PUR & NATUR
(Réf : AR02663)

PRÉPARATION

Hacher l'échine de porc à la grille n° 3 Ø.
Réhydrater Buffalo Basque puis mélanger avec la viande hachée.
Désosser les cuisses de poulet.
Garnir chaque cuisse de poulet avec 50 g à 60 g de farce.
Reconstituer en boule, poser une rondelle de tomate et envelopper avec la crêpine.
Ficeler en potiron (le ficelage en potiron est un ficelage croisé et répété 2 fois).
Déposer la paupiette au centre d'une feuille de film en papillote, badigeonner de Marinade Tandoori, fermer le film et attacher les extrémités de la papillote avec de la ficelle.

CUISSON

Cuire au four avec un fond de jus de volaille pendant 25 à 30 minutes

