



PAUPIETTE DE VEAU FARCIE «SAVEUR TRUFFE» EN PAPILOTTE

MATIÈRES PREMIÈRES

10 pcs - Escalope de veau fine
5 pcs - Champignons frais
1 kg - Viande de veau hachée

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - Buffalo aux Bolets (Réf : 82204)
0,150 kg - Eau
0,100 kg - Marinade saveur Truffe
PUR & NATUR (Réf : 87347)
Film de cuisson papillote (Réf : 45203S)

PRÉPARATION

Hydrater le Buffalo aux Bolets avec l'eau puis mélanger avec la viande hachée de veau.

Disposer les escalopes de veau dans le sens de la longueur et étaler 100g de farce par-dessus. Couvrir de quelques tranches de champignons et façonner la paupiette.

Décorer le dessus avec quelques tranches de champignons et ficeler.

Déposer la paupiette au centre d'une feuille de film de papillote, badigeonner de Marinade Saveur truffe, fermer le film et nouer de chaque côté avec de la ficelle.

CUISSON

Cuisson au four 180 °C pendant 25min.



*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.*

