



NOUGAT DE BOUDIN BLANC

MATIÈRES PREMIÈRES

300 g - Epaule de porc
200 g - Poitrine de porc
100 g - Gorge de porc
400 g - Lait

INGRÉDIENTS

65 g OPTIMA Boudin Blanc à Froid Réf. : 88103B
10 g Sucre
50 g Abricots secs
50 g Raisins secs
50 g Pistaches
50 g Dés de pommes



PRÉPARATION

Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre. Y déposer les pommes avec le sucre et faire caraméliser puis laisser refroidir.

À la plaque la plus fine (Ø 3 ou 2), hacher les viandes. Les repasser une deuxième fois pour obtenir un peu plus de finesse.

Dans le mélangeur, ajouter le mixe OPTIMA Boudin blanc à Froid et le lait très froid à la mûlée jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Ajouter les pistaches, abricots, raisins et pommes.

Monter en terrine.

CUISSON

Au four mixte ou bain marie à 80°C. Température à cœur 68°C. Au four à 180 °C pendant 40 min.



Il est important de travailler avec des matières premières très froides voir raidies au surgélateur pour obtenir un produit de qualité.

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.

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

www.avelinepro.fr

