



FRICANDEAUX PÂTÉ BRETON TRADITION

MATIÈRES PREMIÈRES

3,400 kg - Viande de porc maigre (blanche)
1,500 kg - Viande de veau (poitrine)
1,800 kg - Gorge de porc
2,500 kg - Foie de porc
0,800 kg - Rognons de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,035 kg - Pâté Breton Tradition (Réf : 82102BTR)
0,015 kg - Épice 5 épices
0,030 kg - Cognac (Réf : 10104A)
Feuilles de laurier (Réf : 60130SM)

PRÉPARATION

Hacher grossièrement les viandes (hachoir grille n°8 Ø).
Mélanger l'ensemble avec le Pâté Breton Tradition, le cognac et l'Épice 5 épices jusqu'à obtention d'une mûlée homogène.
Étaler la crépine, former des boulettes de 200 g, puis les envelopper en incorporant une feuille de laurier sur le dessus.
Ranger les fricandeaux sur une plaque huilée.

CUISSON

Enfourner à 180°C pendant 25 mn et régler ensuite à 120°C pendant 30 mn.
Si nécessaire arroser avec un bon jus de viande ou jus de veau.
Laisser refroidir.

