Saucisses de Strasbourg

MATIÈRES PREMIÈRES

	Fines Escalopes de Dinde
0,750 kg	Viande de volaille
0,250 kg	Poitrine de Porc

INGREDIENTS

0,080 kg	Buffalo Farce aux Bolets (Réf : 82204)
0,150 kg	Eau
0,005 kg	Liant Universel (Réf : 85101)

PRÉPARATION

Hacher les viandes à la plaque ø 2 ou 3.
Mélanger les viandes, Buffalo Farce aux Bolets et Liant Universel.
Couper de fines escalopes de dinde, les napper de Farce aux Bolets et les rouler en spirale pas trop épaisse.
Les disposer dans un plat, recouvrir de fond de volaille et cuire au four 20 mn.
Laisser refroidir et couper en petites portions, puis piquer sur une mini-brochette avec une tomate cerise.

CUISSON

Cuire au four à 180°C pendant 50 min à 1h.

AVELINE S.A.S. 44 avenue Jacques Duclos - 37700 Saint-Pierre-des-Corps
Tél : 02.47.63.18.92 - Fax : 02.47.44.12.42 - @: contact@avelinepro.fr