



SUCETTE BASQUE

MATIÈRES PREMIÈRES

12P - Tranches de poitrine de porc fumée
700 g - Épaule de porc
300 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Par kg de matière(s) première(s) pour la farce
80 g - Buffalo Basque SA (Réf : 89105B)
150 g - Eau +/- 0°C

PRÉPARATION

Hacher les viandes de porc à la grille n°3
Réhydrater Buffalo Basque SA, laisser reposer 5 minutes
et mélanger avec les viandes jusqu'à l'obtention d'une
farce homogène.
Former des boulettes de 80 g. Les aplatir légèrement.
Enrouler chaque boulette d'une tranche de bacon.
Piquer chaque boulette sur une pique.

CUISSON



*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.*

