



CHAUSSON GREC

MATIÈRES PREMIÈRES

- 125 g - Côte de porc 1^{er} sans os
- 15 g - Poivron piquillo
- 10 g - Fêta
- 20 g - Olives noires (2*10g)

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 18 g - Marinade Gyros (Réf : 87313)
- 3 g - OPTIMA Prestige Décor (Réf : 87230B)

Pour la confection :

- 10 Piques à brochette en bois

PRÉPARATION

Tailler une côte de porc 1^{er} sans os de 2 cm d'épaisseur.
Réaliser une incision sur le côté dos afin de créer une poche.

Insérer dans la poche un tiers (6 g) la Marinade Gyros puis la fêta et le poivron piquillo et 10g d'olives noires en morceaux.

À l'aide d'un pique bois à brochette, refermer l'ouverture sous forme de point de couture.

Badigeonner le chausson sur les deux faces avec la Marinade Gyros.

Tamponner le chausson côté opposé du pique dans le OPTIMA Prestige Décor.

Piquer 2 olives sur les extrémités du pique à brochette.

CUISSON

Cuisson 3 à 4 min par face au grill, à la plancha, à la poêle ou au barbecue.
Faire attention à ne pas sur-cuire le produit.



En froid (salades de légumes, crudités) ou chaud (purée, riz, pâte, légumes...)