



MILLE-FEUILLE CAMPAGNARD AUX OIGNONS CONFITS

MATIÈRES PREMIÈRES

Pour la farce :

160 g - Épaule de porc
40 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour la farce

16 g - Buffalo Campagnard SA (Réf : 89109)
30 g - Eau +/- 0°C

Garniture :

20 g - Poitrine de porc fumée
42 g - Oignons crus
10 g - Sucre

Finition :

10 g - Décor Méridional Pur & Natur (Réf : 87230DM)

PRÉPARATION

1 - Préparation de la farce :

Hacher l'épaule et la poitrine de porc à la grille n°4,5.
Réhydrater Buffalo campagnard SA avec l'eau.
Mélanger la viande hachée avec la préparation pour obtenir la farce.

2 - Préparation des oignons confits :

Hacher les oignons en brunoise

3 - Réalisation du confit d'oignons :

Faire fondre le beurre feu doux, mettre la brunoise d'oignons dans la poêle, saupoudrer le sucre sur les oignons, faire compoter tout en remuant.

4 - Préparation de la poitrine fumée :

Tailler la poitrine fumée en lardons

5 - Montage du mille-feuille :

Dans un cercle en acier, hauteur 6 à 7 cm : mettre un fond de farce, environ 100 g, en tassant bien.
Ajouter les lardons et le confit d'oignons.
Recouvrir avec les 100 g de farce restant.
Saupoudrer de 10 g du Décor Méridional sur le dessus pour la déco.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante 150°C-160°C. Durée : 25 min.