



## CŒUR COULANT DE VEAU ARRABIATA EN PAPILOTTE INDIVIDUELLE PETIT MIJOTÉ- PLAT EN SAUCE PRÊT A CUIRE

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pour une papillote :

100 g - Poitrine de veau  
20 g - Oignons crus  
3 g - Basilic haché surgelé

50 g - Brunoise de légumes surgelée  
15 g - Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS

9 g - OPTIMA Buffalo Échalote  
Tomate SA (Réf : AR01498)  
50 g - Sauce culinaire Arrabiata  
(Réf : AR01856)

#### Matériel pour la confection :

QS Film de cuisson transparent  
QS Ficelle du boucher  
QS Ficelle en Raphia



### PRÉPARATION

#### 1 - Préparation du cœur glacé

##### Sauce culinaire Arrabiata :

Remplir un petit godet rond avec 20 g de Sauce culinaire Arrabiata. Congeler. Pour de plus grandes séries utiliser un moule souple tapis en silicone demi-sphère 4 cl.

##### 2 -Préparation de la farce :

Hacher la poitrine veau à la grille 4,5 mm.  
Peser et mélanger OPTIMA Buffalo Échalote Tomate SA avec 15 g d'eau. Mélanger dans un récipient la préparation avec la viande hachée.

Façonner une boulette de 125 g environ puis introduire au centre la sauce culinaire préalablement surgelée et lui redonner une forme sphérique.

##### 3 - Préparation de la recette :

Émincer les oignons.  
Dans un récipient, mélanger la brunoise surgelée avec les oignons émincés et les 30 g restant de Sauce Culinaire Arrabiata.

##### 4 - Montage de la papillote :

Découper le film cristal au format 50 x 40 cm et le poser dans un récipient

creux pour faciliter le montage.

Verser le mélange (brunoise, oignons, sauce) dans le fond. Poser la boulette et saupoudrer de basilic.

Former la papillote et la ficeler avec de la ficelle du boucher.

##### 5 - Finition et présentation de la papillote :

Couper un morceau de raphia de 25 cm et ficeler la papillote une deuxième fois pour un beau visuel. Couper à l'aide d'une paire de ciseaux l'excédent de film 5 à 6 cm au dessus du ficelage.

### CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante à 140°C. Durée : 45 minutes.

**Suggestion d'accompagnement :** pâtes, riz, écrasé de pommes de terre.



Bien respecter les quantités et les conseils de cuisson pour une restitution optimale. Utiliser du raphia et l'étiquette «conseil de cuisson» pour une présentation vitrine attractive. Idéale en plat du jour, mise en œuvre facile et rapide (sans cuisson préalable). Préparer quelques papillotes à l'avance pour recharger rapidement la vitrine.

