



CEVAPCICI DE BŒUF

MATIÈRES PREMIÈRES

Pur porc
600 g - Épaule de porc
400 g - Poitrine de porc
Ou porc-bœuf
600 g - Épaule de porc
400 g - Petits maigres de bœuf
OU
Pur bœuf
1.000 g - Basse côte de bœuf

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Par kg de matière(s) première(s)
80 g - Buffalo Échalote Tomato SA (Réf : AR01498)
150 g - Eau +/- 0°C

PRÉPARATION

Au hachoir : Hacher les viandes à la grille n°6. Réhydrater le mixe Buffalo Échalote Tomato SA, laisser reposer 5 minutes et mélanger avec les viandes jusqu'à l'obtention d'une farce homogène. Former des roulés de 130 g.

Au cutter : Réhydrater le mixe Buffalo Échalote Tomato SA avec l'eau froide et laisser reposer 5 minutes. Cutterer les viandes très froides en incorporant le mélange réhydraté jusqu'à l'obtention du grain désiré. Former des roulés de 130g.

CUISSON

À la poêle sur le gril 5 minutes.



Pour obtenir un produit à l'aspect très maigre et de bonne conservation, il est impératif de travailler le plus froid possible.

