SO'FISH CHISTORA AU POISSON BLANC SAUCISSES CRUES - PRODUITS DE LA MER

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filet de julienne
OU
1 kg - Filet de cabillaud

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

16 g - Buffalo de Base sans sel SA (Réf : ARO1174)
44 g - OPTIMA Chair Chistora Pimenton de la Vera AOP SA (Réf : 83105CH)

Boyaux :
Menu mouton 22/24 (Réf : 22210BS)

PRÉPARATION

Désarêter le poisson, le couper en cube et le passer quelques minutes en cellule de congélation pour raidir les chairs.
Hacher à la grille 16.
Mélanger les chairs du poisson avec OPTIMA Chair Chistora Pimenton de la Vera AOP SA et OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA.
Embosser en menu 22/24.

CUISSON

Au grill, plancha ou barbecue 5 à 6 min en retournant régulièrement.

Suggestion d'accompagnement : Salades de légumes, crudités.

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.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr