



# Tournedos de volaille

Nature ou fines herbes.

## Composition pour une version nature :

• Volaille désossée	1 kg
• Eau	250 g
• Mix Culinaire	60 g
• Sel Nitrité	12 g
• Roll-in Red	

## Composition pour une version aux fines herbes :

• Volaille désossée	1 kg
• Salsa Verde	75 g
• Eau	200 g
• Mix Culinaire	60 g
• Sel nitrité	12 g
• Roll-in Red	

## Préparation :

Passez la volaille à deux reprises au cutter (8mm) ou au hachoir (en optant pour une plaque de 10 mm) et utilisez le **Mix Culinaire** et le **Sel Nitrité** par litre d'eau.

Pour la version aux fines herbes, ajoutez-y le **Salsa Verde**.

Emballer la préparation dans un sac rétractable de 130 x 550 (sous vide). Prévoyez une cuisson (vapeur) de 2h30 à 68 °C. Une fois refroidie, retirez la préparation du sac et tamponnez-la. Parsemez votre volaille d'épices **Roll-In Red** avant de la couper en de belles tranches épaisses pour les tournedos.