



Tournedos de volaille

Nature ou fines herbes.

Composition pour une version nature :

- Volaille désossée
- Eau
- Mix Culinaire
- Sel Nitrité
- Roll-in Red

1 kg
250 g
60 g
12 g

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**.

Composition pour une version aux fines herbes :

- Volaille désossée
- Salsa Verde
- Eau
- Mix Culinaire
- Sel nitrité
- Roll-in Red

1 kg
75 g
200 g
60 g
12 g

Embarquez 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.