

Pain de viande au poulet



Un délice sorti tout droit du four pour sublimer des tartines

Composition

Cuisse de poulet désossée	4 kg
Gorge de porc	4 kg
Eau glacée	1 l
Lait	1 l
Œufs	10

Produits auxiliaires

Evlier Frico KP	600 g (60 g/kg)
Sel nitrité	180 g (18 g/kg)

Pour la finition

Evlier Poulet exotique

Poids total : 10 kg

Préparation

Faites passer la cuisse de poulet désossée et la gorge de porc à la plaque de 3,5 mm.

Rajoutez ensuite l'eau glacée, les œufs, le sel nitrité et l'**Evlier Frico KP** et mélangez vigoureusement le tout.

Repassez le mélange au hachoir, toujours en utilisant la plaque de 3,5 mm, et mélangez bien.

Remplissez quelques moules avec la préparation ainsi obtenue et parsemez d'**Evlier Poulet exotique**.

Faites cuire les pains de viande au poulet 30 minutes à 120 °C. Démoulez-les. Enfourez (sur la grille) dans un four préchauffé à 90 °C jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70 °C.