

Escalope haché mexicain



N° DE RECETTE.: 2023072

Quantité	Description
1000 g	Viande de porc 70/30, non-épicé
200 g	Mix de poivrons, en brunoise
100 g	Cheddar, râpé
40 g	MIX HAMBURGER MEXICAIN (1705900)
15 g	VEKA STABIL (1701293)
	CHAPELURE RAPIDE ÉPICÉE (1021382)

Manipulation

- 1) Passer la viande d'abord par la grosse plaque et ensuite par la plaque 3,5 mm.
- 2) Bien mélanger la viande hachée avec le mix de poivrons, le cheddar et le MIX HAMBURGER MEXICAIN.
- 3) Ajouter le VEKA STABIL et mélanger jusqu'à l'obtention d'une bonne liaison.
- 4) Former des boulettes de 120 g, les rouler dans la CHAPELURE RAPIDE ÉPICÉE, ensuite former les escalopes avec la presse hamburger rib grill et les paner à nouveau avec la chapelure.

Préparation

Sur la poêle.

Notes