



# Tulipe

## Evlier Campagnard et Snippets Crispy Onions Pickled

### Composition

- Viande hachée fraîchement assaisonnée 1 kg
- Carré de porc préparé
- Tranches de fromage
- Lard fumé
- Ciboulette

### Épices et produits auxiliaires par kg

- **Evlier Mix Campagnard (Flavourline)** 25 gr
- **Marinade Espagnole**
- **Evlier Snippets Crispy Onions Pickled**

### Préparation

Mélanger 25 g d'**Evlier Mix Campagnard (Flavourline)** avec la viande hachée et diviser en portions de 130 g.  
Former de belles boulettes.

Découper le carré de porc en tranches d'environ 15 cm. Déposer une tranche de fromage sur chaque morceau, puis une boulette de viande. Refermer soigneusement afin d'obtenir une forme de boule.

Enrouler 2 tranches de lard fumé autour de la boule et mariner avec l'**Evlier Marinade Espagnole**.

Inciser une croix sur le dessus et ouvrir les 4 pointes pour laisser apparaître la viande. Garnir avec les **Evlier Snippets Crispy Onions Pickled** et un peu de ciboulette finement coupée.

Placer dans une barquette aluminium et cuire au four ou au BBQ fermé.