

Petits Lardés Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
3 minutes

Ingédients

Tranches de Chèvre
affiné 42 mm IQF 12 à 16

Tranches très fines de
poitrine fumée 6

Pics apéro

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four Th 8 à 200°C.
- Dans une poêle, faire revenir la poitrine fumée à feu vif en aller-retour.
- Sur une planche, découper les tranches de poitrine fumée en 2 dans le sens de la longueur.
- Enrouler chacune des demi-tranches de poitrine fumée autour d'une Tranche de Chèvre affiné IQF Soignon. Les fixer avec un pic avant d'enfourner 3 minutes.
- Servir bien chaud !

Pour réaliser
cette recette



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr