

## AMUSE-BOUCHES À LA MOUSSE DE PULLED PORK ET 'NDUJA DE CALABRE



**Chef:** Giovanni Pace

### Préparation

Mixer la viande de Pulled pork en mousse en ajoutant un peu de son liquide si nécessaire. Placer le mélange dans une poche à douille et garnir les Mini trendy et les Amusettes. Ajouter la sauce de 'Nduja de Calabre et garnir de Flower Mix Multicolor et d'herbes aromatiques fraîches.

### Préparation sans gluten

### Ingrédients Menù

2 Amusette (Amuse-bouche) - 7082

2 Miny trendy quadrato (Miny trendy carré) - 7081

20 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Sauce 'Nduja de Calabre) - X60X

40 g Pulled pork - SB2

en q.s. Flower mix multicolor (Mélange de fleurs multicolore) - 1716

### Ingrédients

en q.s. herbes aromatiques fraîches