

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