

GALETTES DE PAIN COLORÉES À LA CRÈME DE ROMARIN



Ingrédients Menù

20 g. Fiokki - PC0
25 g. Crema di Rosmarino (Crème de romarin) - KU7
q. b. Pangiallo (Chapelure jaune) - Q31
q. b. Panrosso (Chapelure rouge) - Q51
q. b. Panverde (Chapelure verte) - Q41

Ingrédients

Poivre
50 g brique d'œuf pasteurisé
50 g parmesan
300 g hachis fin mixte

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 4 personnes

1. Passer la viande 2 fois au hachoir.
2. Mélanger la viande avec le parmesan, l'œuf pasteurisé, le sel et le poivre aux herbes, la crème de romarin et les Fiokki de pommes de terre. Laisser reposer pendant 10 minutes.
3. Former des galettes et les rouler dans la chapelure colorée râpée.