

Farce à escargots



♥ Délicieuse spécialité à base de beurre, d'ail et de persil pour vos escargots.

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
BEURRE DOUX	79,00%
SEL	1,00%
CITRI-FI® 100FG	0,50%
PERSIL FRAIS	9,00%
AIL SURGELÉ	9,00%
JUS DE CITRON	1,00%
POIVRE NOIR	0,50%



1-Dans le bol du Thermomix®, incorporer le beurre. Ramollir le beurre sous cisaillement à 1000 rpm pendant 2min.

2-Incorporer Citri-Fi® 100FG préalablement mélangé au sel dans le beurre pommade.

3-Incorporer le mélange d'ail, de persil, poivre et jus de citron dans la préparation. Homogénéiser sous un fort cisaillement à 1000 rpm pendant 2 min.

PRÉPARATION



Farce à escargots



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	2469	kJ
	590	kcal
Matières grasses	64,9	g
dont acides gras saturés	47,4	g
Glucides	1,8	g
dont sucres	1,1	g
Protéines	1,4	g
Sel	1,1	g
Fibres	1,1	g



CITRI-FI® 100FG

Fibre d'agrumes fonctionnelle

- ✦ Apport de texture et souplesse
- ✦ Stabilisation d'émulsion
- ✦ Facilite le travail du beurre
- ✦ Amélioration de l'image produit

