



# BROCHETTE FESTIVE «WILD APPLE»

## Ingrédients

0,450 kg	Viande de cuisse de sanglier ou de cerf
0,450 kg	Viande hachée de gibier (ou de porc)
0,050 kg	Eau
<b>0,950 kg</b>	<b>Masse totale</b>

## Matériel auxiliaire (selon l'assortiment spécifique aux pays)

Set de pics festifs 170 mm  
Barquette en alu 142 mm

## Épices et ingrédients par kilogramme

2 g	Paco Fraîches saucisses blanches	N° d'art. 10661
100 g	Marinade à la pomme Sensia	N° d'art. 21706

## Instructions

1. Idéalement, couper la viande en morceaux de 100 × 100 × 10 mm.
2. Placer la viande dans un récipient approprié avec l'eau et l'agent de conservation (Paco Fraîches).
3. Incorporer 2/3 de la marinade à la pomme et pétrir à la main pendant env. 10 minutes (ou baratter).
4. Mélanger la viande hachée avec la marinade restante et pétrir env. 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse compacte et homogène.
5. À partir de cet appareil, former des burgers d'une épaisseur d'env. 1 cm et d'un diamètre de 10 cm.
6. Enfiler les burgers les uns après les autres sur le pic.
7. (En option) Bien envelopper la brochette terminée avec du film alimentaire, mettre en forme puis stocker au réfrigérateur ou au congélateur.

## Préparation (au four)

1. Disposer la brochette dans la barquette prévue à cet effet et la cuire au four (chaleur tournante) à 140° C pendant env. 1,5 heure (ou au barbecue boule jusqu'à atteindre une température à cœur de 55° C).
2. Poursuivre la cuisson pendant env. 15 minutes à 220° C, afin d'obtenir une couleur dorée.
3. Découper la viande de la brochette en fines tranches et servir selon les envies.

## Remarque

Si la brochette a été congelée, la laisser décongeler au réfrigérateur pendant la nuit, puis procéder comme décrit ci-dessus. En cas de cuisson à l'état congelé, le temps de cuisson doit être adapté en conséquence.

**Suggestion:** 1 heure à 120° C, puis augmenter à 140° C pendant env. 1,5 heure jusqu'à une température à cœur de 68° C. Faites ensuite cuire à 220 °C pendant 15 minutes pour obtenir la couleur souhaitée.