


LES RECETTES DES CHEFS

FRIANDS À LA VIANDE

PAR L'IFA DE BOURGES

Ingrédients

- Feuilletage carré (~200gr) 
- Viande maigre de porc 150gr
- Gorge de porc 50gr
- Echalotes 15gr
- Persil 4 brins
- Whisky du Berry
- Assaisonnements (sel, poivre et muscade)
- Dorure (jaune d'oeuf)

Hacher la viande, hacher le persil et les échalotes.

Mélanger la viande, les assaisonnements, les échalotes et le Whisky du Berry.

Dérouler la pâte, détailler des rectangles.

Etaler la chair à l'aide d'une poche à douille sur une moitié de rectangle.

Dorer les bords et fermer le friand, dorer dessus.

Cuire 15mn à 220°C.