

# Croustillant d'effiloché de Broutard

## Procédure à suivre

- ▶ Sortir de l'emballage avant de décongeler et mettre au réfrigérateur.
- ▶ Une fois décongelé, couper en portion et laisser en forme de rouleau pour faire cuire, pour éviter que la viande se dessèche.
- ▶ Badigeonner de beurre fondu (facultatif).
- ▶ Mettre au four 15 à 18 minutes à 350°F. Jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et la garniture chaude.
- ▶ Servir comme entrée avec un filet d'une réduction de vinaigre balsamique et de sirop d'érable ou d'un sirop d'hydromel.
- ▶ Pour les recettes aller à l'onglet recette.

