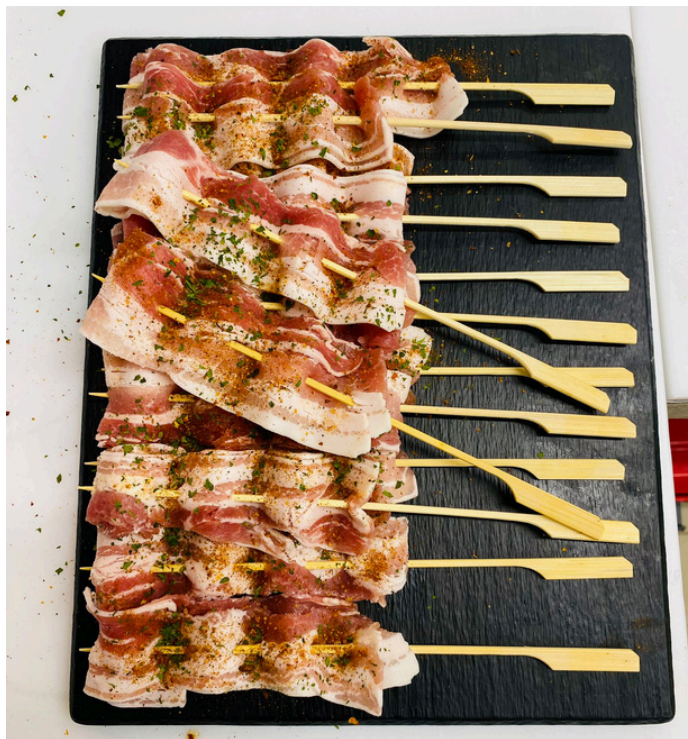


BROCHETTES VAGUE DE LARD

Ingredients:

- Lard Fumé
- Enrobage Chimichurri ou Tango



Instructions:

1. Placez les cales pour tortillon sur les modules bleu dans votre machine à brochette
2. Chapelurez vos tranches de lard dans votre enrobage puis plier les tranches en deux,
3. Poser deux tranches pliées dans la machine,
4. Embrochez !

Accompagnez vos brochettes selon vos envies

Cuisson : au barbecue ou à la plancha, se cuit très rapidement

SYSTEM.B

ZA des Grands Prés, 8 rue Ferdinand Buisson, 53810 Changé