



Escalope de dinde à l'orientale

Deco Thai

Produits principaux/kg :

- | | |
|-----------------------|------|
| • Escalopes de dinde | 1 kg |
| • Yaourt grec naturel | 75 g |
| • Eau | 50 g |

Produits auxiliaires Evlier :

- | | |
|--|---------|
| • Gourmand Mix (contient un attendrisseur de viande) | 60 g/kg |
| • Deco Thai | |

Préparation :

Mélangez bien l'eau et le yaourt avec la **Gourmand Mix** jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé et qu'une légère liaison se forme.

Passez l'escalope de dinde sous vide et laissez-la reposer toute la nuit (attendrir).

Finition :

Retirez la viande et enrobez dans le **Deco Thai** (la viande ne doit pas être passée dans une pâte à frire)