



Pain Jardinière

Avec Mix Jardinière

Composition

- Haché épicé du jour
- Lait
- Pâte feuilletée

1 kg
100 gr

Auxiliaires

- **Evlier Mix Jardinière**
- **Evlier Marinade Espagnol**

25 gr/kg

Préparation

Mélanger 25 g de mélange **Evlier Jardinière** avec un peu de lait, puis incorporer à la viande hachée. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Diviser la préparation en portions selon votre souhait (par exemple, 100 g par feuilleté). Étaler la pâte feuilletée et la travailler avec un rouleau en losanges. Étirer délicatement pour créer un effet décoratif. Couper la pâte à la taille des portions. Déposer la pâte sur la viande hachée et bien presser les bords pour fermer. Badigeonner le dessus avec la **Marinade Evlier Espagnole** et décorer avec quelques baies roses. Placer chaque feuilleté dans une barquette en aluminium, afin que le client puisse le cuire facilement au four à domicile. Cuire au four préchauffé à **180°C** (chaleur tournante ou traditionnelle) pendant environ **20 minutes**.