

CAPUNS À LA VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS SUR SAUCE AU FROMAGE DE MONTAGNE

TRADITIONELLE VIANDE

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

- HILCONA Capuns, IQF, 2 kg
- Viande séchée des Grisons en tranches, 300 g
- Sauce à la crème, 800 ml
- Fromage de montagne râpé, 200 g

PRÉPARATION

1. Faire chauffer la sauce à la crème, ajouter le fromage de montagne et laisser fondre en une sauce au fromage.
2. Faire chauffer les capuns congelés au CombiSteamer préchauffé pendant environ 12 à 15 minutes à 100 % de vapeur et 95 °C.
3. Présenter les capuns chauds avec la sauce au fromage, s'il vous plaît.

TIPP! Utiliser le fromage de montagne grison pour accompagner les Capuns grisons.