



Mode d'emploi :

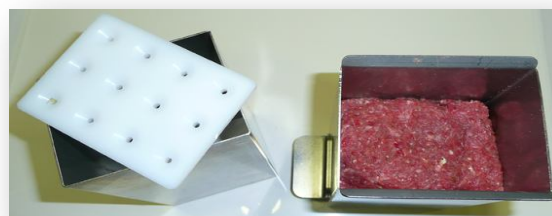
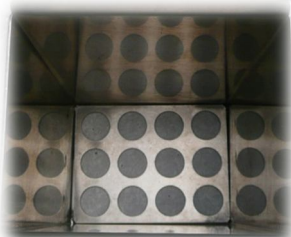
Appareil à brochettes de viandes hachée

- 1** Mélanger l'eau et le Farce Mix en faisant une pâte. A utiliser immédiatement.



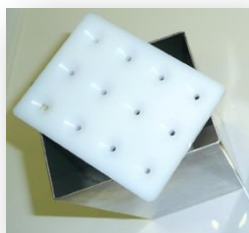
- 2** Mélanger la pâte avec 1kg de viande hachée.

- 3** Placer la plaque inox trouée au fond du boîtier, poignées vers le bas.



- 4** Remplir celle-ci avec la préparation, en tassant bien la viande dans les angles.

- 5** Emboîter la plaque blanche au-dessus du profilé carré en inox.



- 6** Retourner le boîtier rempli de viande, puis l'emboîter sur environ 2 cm sur l'autre partie (plaque blanche vers le haut). Presser légèrement.





7 Enfiler les 12 brochettes en les laissant dépasser d'environ 3 cm.



8 Appuyer fortement vers le bas sur les poignées pour faire sortir les brochettes.



9 Retirer les brochettes en les soulevant.

Garnir les brochettes en les roulant dans les marinades, ou épices India.

10



Brochettes de viande hachée

Faciles • Rapides • Colorées • Gourmandes