

GUIDE CULINAIRE NEW-MEAT*

REDEFINE KEBAB D'AGNEAU



DIRECTIVES GÉNÉRALES

Manipulation

- Ce produit ne peut être consommé qu'une fois cuit, après avoir suivi les instructions de cuisson ci-dessous.
- Ne pas manger ni servir cru.

Congélation/Décongélation

- Avant utilisation, laisser décongeler la quantité souhaitée au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Après décongélation, le produit ne peut pas être conservé au réfrigérateur pendant plus de 48 heures avant cuisson.
- NE PAS RECONGELER.

Durée de vie/Conservation

- Le produit doit être conservé au congélateur, à une température égale ou inférieure à -18°C jusqu'à son utilisation.

Service

- Pour un résultat optimal, servir chaud.

Remarque

- Pour bénéficier des dernières informations sur le produit, tels que les ingrédients et allergènes, consulter les données imprimées sur l'emballage.

PRÉPARATION

Avant utilisation, laisser décongeler la quantité souhaitée au réfrigérateur pendant 24 heures.



À LA POÊLE OU À LA SAUTEUSE

1. Travailler le kebab d'agneau pour lui donner les formes souhaitées.
2. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle/sauteuse à feu moyen/élevé.
3. Déposer les kebabs dans la poêle et les faire cuire pendant 5 minutes au total, en les retournant à plusieurs reprises.
4. Faire cuire jusqu'à ce que la température interne mesurée au cœur atteigne 72°C.



AU GRIL

1. Travailler le kebab d'agneau pour lui donner les formes souhaitées.
2. Faire chauffer un grill à feu moyen/élevé. Déposer les kebabs sur le grill bien chaud et les faire cuire durant 5 minutes, en les retournant à plusieurs reprises en cours de cuisson.
3. Une fois cuits, les kebabs sont bien bruns et la température interne mesurée au cœur doit atteindre 72°C.



* Les produits Redefine Meat Ltd. sont à base de végétaux, préparés avec des ingrédients sans OGM et ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale ou des produits dérivés.



RECOMMANDATIONS DE SERVICE



Redefine Kebab sur du pain plat à la poêle, accompagné d'une sauce tahini-yaourt



Redefine Kebab dans un pain challah



Redefine Kebab avec une crème de prune et un ghormeh-sabzi (pot-au-feu aux herbes à la perse)

Visite notre [page de recettes](#) pour y trouver l'inspiration et partage tes créations avec nous sur les réseaux sociaux via [@redefinemeat](#)

ASTUCES

- Lors d'une cuisson à la poêle ou au grill, couvre dans un premier temps les kebabs, ensuite retire le couvercle pour les trois dernières minutes afin de colorer la viande.
- Pour obtenir une cuisson uniforme et une viande juteuse à chaque fois, retourne continuellement les kebabs pendant la cuisson.
- N'oublie pas qu'à en croire Thomas Edison, le succès en cuisine est fait de « 1% d'inspiration et 99% de transpiration ». Vive la créativité !

TROUVE L'INSPIRATION AUPRÈS DE NOS PARTENAIRES



Redefine New-meat Souvlaki



Redefine Lamb Keftedes



Kebab de new-meat sur pain plat

Pour plus d'infos, contacte ton représentant commercial REDEFINE MEAT™ ou écris-nous à l'adresse partners@redefinemeat.



Regarder la vidéo:
COMMENT CUISINER?

www.redefinemeat.com

* Ne contient pas d'ingrédients d'origine animale.

