



Bouchées à la reine - 2 pièces

2 bouchées à la reine qui cachent sous leur chapeau de pâte feuilleté pur beurre fabriquée dans le Finistère, une délicieuse farce de champignons et jambon origine France.



Marque : Tout Feu Tout Frais

Référence : 170993

Points de fidélité offerts : 4

Prix : 4.84€

Critères associés :

Labels : Viandes de France

Descriptif :

Farce cuisinée avec des **champignons, du jambon**, relevée avec une touche d'Armagnac et du poivre blanc bio de Sao Tomé. Servie dans une **croûte** pur beurre fabriquée par un artisan près de Quimper, partenaire historique de Tout Feu Tout Frais.

Conseils de préparation

30 minutes à 180°C au four traditionnel.

A servir avec une salade verte.

Valeurs nutritionnelles

Energie 1090 KJ soit 262 kcal Matières grasses 18 g dont acides gras saturés 7.6 g Glucides 19 g dont sucres 0.9 g Protéines 6 g Sel 1.3 g

Ingrédients

Farce 75 % :

LAIT Eau Champignons Jambon origine France (Jambon de porc (90%), eau, sel, dextrose, gelatine G de porc, bouillon de blette, acerola, carotte), ferments) Farine de blé (GLUTEN) Huile de tournesol désodorisée* Armagnac, fond de volaille (viande et jus de cuisson de volaille, sel de Guérande) Fond de boeuf (viande et jus de cuisson de viande de boeuf, sel) Fond de veau (viande et jus de cuisson de viande de veau, sel) Sel marin de Camargue Poivre de Sao Tomé*

Feuilletage 25 % :

Farine (GLUTEN) Beurre (LAIT) Eau Sel Dorure à l'OEUF

*Produit issu de l'agriculture biologique.

Unité de facturation

Prix à la pièce

Conditionnement

320

Type de pesée

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)