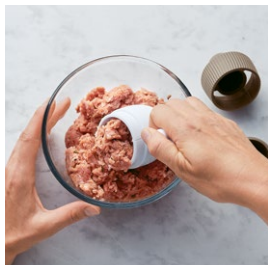


Mode d'emploi



1 Remplir la cuillère à boulettes en puisant à même la masse.

Suggestion: on peut aussi s'aider d'une cuillère pour le remplissage.



2 Enfoncer le poinçon (1) dans la masse, sans le couvercle (2), en tournant jusqu'à la butée. Retirer le poinçon.



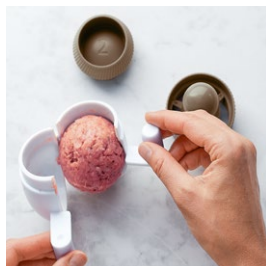
3 Farcir la cavité à mi-hauteur.



4 Recouvrir la farce d'un peu de masse.



5 Poser le couvercle (2) et appuyer en tournant.



6 Ôter le couvercle (2), ouvrir délicatement la cuillère. Retirer la boulette et poursuivre la préparation selon les indications de la recette.

Sauf autre indication, toutes les recettes de cette brochure sont calculées pour 4 personnes. Les quantités sont prévues pour 24 petites ou 8 grosses boules farcies.

Photo en couverture: Boulettes de bœuf au fromage (p. 4)