

Sauté de porc au poivre de séchuan



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
39931	Sauté de porc saumuré 50/80 g	1.8 Kilo
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	300 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	150 Gramme
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	150 Gramme
	Fond de veau	1 Litre
	Poivre de séchuan	30 Gramme
	Huile d'olive	PM

Etapas de préparation

- Pour le sauté de porc :**
Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à 250°C jusqu'à coloration
- Pour la sauce :**
Faire suer la brunoise de légumes et la julienne de poivrons dans l'huile d'olive
- Ajouter les oignons blancs
- Déglacer avec le fond de veau
- Ajouter le poivre de séchuan
- Mettre ensuite la viande après coloration dans la suite culinaire. Finir la cuisson
- Rectifier l'assaisonnement 15 minutes avant la fin de cuisson