

Côte double de sanglier, jus court au réglisse et poêlée de pleurotes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
221561	Côtes doubles de sanglier avec os 190 g env. Chasseurs de France	10 Pièce
30623	Pleurotes entières 1 kg	1.3 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
	Coriandre	PM
	Jus d'orange	0.1 Litre
	Poudre de réglisse	PM
	Oignon	0.05 Kilo
	Fond de veau lié	0.1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une cuisson traditionnelle de la côte double de sanglier, avec ou sans décongélation
- 2 En fin de cuisson, déglacer au jus d'orange
- 3 Ajouter de la poudre de réglisse. Mouiller au fond de veau. Laisser réduire. Assaisonner (sel/poivre)
- 4 Réaliser une poêlée de pleurotes. Assaisonner : sel, poivre, échalotes, oignons et coriandre