

La potée



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
49553	Lardons fumés 1 kg	200 Gramme
30151	Saucisse fumée cuite 70 g	700 Gramme
2630	Poitrine fumée n°1 - 1,9 kg	300 Gramme
40499	Carré de porc cuit, sans os, bruni 2,5 kg	400 Gramme
39215	Poêlée de haricots blancs cuisinée à la graisse d'oie Bonduelle	1,8 Kilo
18562	Carottes rondelles coupe lisse PassionFroid	300 Gramme

Recette

1. Marquer en cuisson dans une sauteuse les lardons, les carottes rondelles
2. Après petite coloration, les ajouter dans une plaque gastro avec les haricots blancs cuisinés
3. Ajouter les morceaux de poitrine puis de saucisse fumée cuite sur le dessus
4. Mettre un couvercle et faire mijoter au four à 150°C pendant 30/40 minutes
5. Pendant ce temps, remonter en température le carré de porc cuit tranché au four à 110°C puis passer au dressage