

## Echine de porc Teriyaki



### Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
16 kg	échine de porc	~
0.3	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.3	Huile d'olive	~
2 litres	Sauce soja sucrée teriyaki en bouteille 1 L KNORR	0290265
7 kg	Lentilles vertes	~
5 bottes	Cébettes	~
5 bottes	Persil	~
1.5	Sauce vinaigrette échalote et oignon rouge en bouteille 1 L MAILLE	0275484
PM	Sel, poivre	~

### Étapes de préparation

- 1 Badigeonner l'échine de purée d'ail Knorr, saisir avec de l'huile d'olive et cuire 1h30 à l'étouffée, mouiller avec la sauce Teriyaki KNORR® Professional.
- 2 Une fois la cuisson terminée refroidir en cellule et couper en tranches, garder le jus de cuisson.
- 3 Hacher le persil et émincer les cébettes.
- 4 Cuire les lentilles au four vapeur avec du sel départ à froid, environ 20 min, elles doivent garder un peu de croquant.
- 5 Assaisonner quand elles sont encore chaudes avec la vinaigrette échalotes oignons rouges MAILLE ®. Refroidir en cellule.
- 6 Ajouter le persil et les cébettes aux lentilles froides et rectifier l'assaisonnement

- 6 en sel et poivre.
- 7 Au moment du service émincer les tranches d'échine avant de remettre en température, napper du jus et servir avec la salade de lentilles.