

Sauté de porc aux marrons et poêlée du marché



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52562	Sauté de porc épaule VPF 60/80 g Le Boucher du Chef	1.5 Kilo
246	Marrons entiers 1 kg	200 Gramme
31276	Poêlée du marché 2,5 kg PassionFroid	1.7 Kilo
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	100 Gramme
	Fond de veau	150 Centilitre
	Romarin	PM
	Olives	PM
	Huile d'olive	0.1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Dans une sauteuse avec un peu d'huile, faire revenir les morceaux de porc jusqu'à coloration
- 2 Pour la sauce : faire suer les marrons dans l'huile d'olive
- 3 Ajouter du romarin, des olives et oignons blancs. Mettre ensuite la viande dans la suite culinaire
- 4 Finir la cuisson. Rectifier l'assaisonnement 15 minutes avant la fin de cuisson
- 5 Servir avec la poêlée du marché préalablement remise en température au four à 175/220°C