

# 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