

Emincé de porc provençal aux gnocchi



Coût:

€€€

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52561	Emincé de porc jambon VPF 20/30 g Le Boucher du Chef	1.5 Kilo
26626	Gnocchi nature 2,5 kg Zini	700 Gramme
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	200 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	300 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Olives vertes	30 Gramme
	Coulis de tomate	50 Gramme
	Huile d'olive	PM
	Sel/poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Préparation de la sauce : faire suer les échalotes avec de l'huile d'olive. Ajouter l'ail et les olives vertes. Déglacer la préparation avec la sauce napolitaine puis rectifier l'assaisonnement. Ajouter le coulis de tomate puis réserver au chaud
- 2 Cuire les émincés de porc au grille au four à chaleur sèche à 250°C. Après petite coloration, terminer la cuisson dans la suite culinaire
- 3 Effectuer le montage directement dans le bac gastro avec une couche de gnocchi. Ajouter la brunoise provençale. Napper de sauce
- 4 Fermer avec un couvercle et finir la cuisson au four à 150°C pendant 15 minutes en fonction des volumes

FICHE RECETTE

Mise à jour le 04/10/2022

N° de version : 2.0