Sauté de porc à la coriandre et coeurs de palmier

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52561	Emincé de porc jambon VPF 20/30 g Le Boucher du Chef	1 Kilo
66934	Poêlée de nouilles asiatique 2,5 kg	1.7 Kilo
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	300 Gramme
	Coeur de palmier	300 Gramme
	Coriandre fraîche	20 Gramme
	Huile d'olive	20 Centilitre
	Miel	80 Gramme
	Poivre	PM

Etapes de préparation

1. Préparer la garniture : égoutter les coeurs de palmier puis les couper en rondelles. Réserver. Effeuiller la coriandre puis l'émincer finement. Réserver
2. Cuisson de la viande : chauffer l'huile. Une fois fumé, ajouter l'émincé de porc. Après petite coloration, ajouter la julienne de poivrons. Rectifier l'assaisonnement. Déglacer le tout au miel
3. Ajouter les coeurs de palmier et la coriandre ciselée
4. Remonter en température la poêlée de nouilles asiatique dans un bac gastro fermé à 140/160°C pendant 20 à 30 minutes en fonction des volumes

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation