



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 09/04/2021

Côte double de sanglier, jus court au réglisse et poêlée de pleurotes



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
221561	Côtes doubles de sanglier avec os 190 g env. Chasseurs de France	10 Pièce Unitaire
30623	Pleurotes entières 1 kg	1,3 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	PM
	Coriandre	PM
	Jus d'orange	0,1 Litre
	Poudre de réglisse	PM
	Oignon	0,05 Kilo
	Fond de veau lié	0,1 Litre

Recette

1. Réaliser une cuisson traditionnelle de la côte double de sanglier, avec ou sans décongélation
2. En fin de cuisson, déglacer au jus d'orange
3. Ajouter de la poudre de réglisse. Mouiller au fond de veau. Laisser réduire. Assaisonner (sel/poivre)
4. Réaliser une poêlée de pleurotes. Assaisonner : sel, poivre, échalotes, oignons et coriandre