

Côte de Porc Tex-Mex et haricots rouges chorizo



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
178752	Côte de porc échine VPF 140/160 g Bleu-Blanc-Cœur	10 Pièce Unitaire
34998	Chorizo pur porc fort 250 g	100 Gramme
177301	Chorizo cular 1,6 kg env.	50 Gramme
12986	Poivrons rouges et verts en lanières 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	200 Gramme
	Haricots rouges	1,2 Kilo
	Oignons	200 Gramme
	Mais	100 Gramme
	Ail	20 Gramme
	Paprika doux	2,5 Gramme
	Cumin	2,5 Gramme
	Coriandre	2,5 Gramme
	Piment doux	2,5 Gramme

Recette

1. Préparer l'assaisonnement : après décongélation de la sauce tomate en bac gastro, y ajouter les épices, l'ail et les oignons broyés. Bien mélanger.
2. Mettre dans la sauce les côtes de porc, enlever l'excédant de sauce, puis les déposer sur plaque à pâtisserie. Cuire au four à 230/250°C pendant 5 à 6 mn. Finir la cuisson à 150°C pour atteindre + 74°C à coeur de la côte de porc. Après cuisson, réserver en table chaude.
3. Préparer les haricots rouges : après cuisson des haricots rouges, les faire sauter avec le chorizo préalablement coupé en tranches. Ajouter les oignons, le maïs, et finir avec les poivrons. Rectifier l'assaisonnement.