



ÉMINCÉ FAÇON BRASSEUR

Ingrédients

1.000 kg	Viande de porc ou de veau émincée ou coupée en petits dés
0.500 kg	Petits pois congelés
0.200 kg	Champignons coupés en tranches
1.700 kg	masse totale

Version 1

Épices et ingrédients par kilogramme

20 g	Mélange d'épices à la bière.....	n° d'art. 15640
10 g	Huile aromatisée	n° d'art. 6417

Pour compléter la saveur

Bière
Crème acidulée

Version 2

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g	Maricrème à la bière	Art.-Nr. F453
-------	----------------------------	---------------

Pour compléter la saveur

Crème acidulée

Instructions 1

1. Faire mariner la viande dans le mélange d'épices à la bière et l'huile épicée.
2. Incorporer les ingrédients préparés et les placer dans un récipient pour la vente.

Instructions 2

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème à la bière.
2. Incorporer les ingrédients préparés et les placer dans un récipient pour la vente.

Préparations

1. Saisir l'émincé façon brasseur à feu vif.
2. Le mets peut être déglacé avec de la bière et affiné avec de la crème acidulée.

Remarque, variante

Servir avec du riz ou des nouilles.

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.