



PÔELÉE À L'AIL DES OURS

Ingrédients

1.000 kg	Viande de porc émincée
0.200 kg	Légumes congelés (p. ex. petits pois, carottes)
0.100 kg	Grains de maïs en conserve
1.300 kg	masse totale

Version 1

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade l'ail sauvage Sensia..... n° d'art. 15566

Version 2

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Maricrème herbes et ail..... Art.-Nr. F450
5-10 g Ail sauvage coupé 4 - 8 mm..... Art.-Nr. 1109

Instructions

1. Mélanger la viande de porc émincée avec la marinade.
2. Incorporer les légumes.

Préparations

1. Faire revenir en petites portions et avec un peu de matière grasse dans une poêle chaude.
2. Déglacer avec de la crème entière et porter à ébullition brièvement..

Remarque, variante

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.