



POÊLÉE DE PORC AUTOMALE

Ingrédients de départ

1.000 kg	Viande de porc émincée
0.100 kg	Châtaignes surgelées
0.100 kg	Choux de Bruxelles surgelés, coupés en deux
0.050 kg	Dés de carottes ou petites carottes surgelées
0.050 kg	Oignons nouveaux émincés
1.300 kg	Masse totale

Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Maricrème champignons de forêt..... n° d'art. 8642

Instructions

1. Faire mariner la viande dans la Maricrème champignons de forêt.
2. Laver et émincer finement les oignons frais.
3. Incorporer les autres légumes et présenter dans un plat.

Préparation

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement l'émincé avec un peu de matières grasses et laisser reposer.
2. Déglacer avec de la crème ou de la crème fraîche et servir.

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 d'ajouter de la crème ou de la crème pour sauce.