



POITRINE DE PORC MARINÉES ANDALOUSE

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 à 100 (g/kg de viande) Marinade Andalouse
PUR & NATUR (Réf : 87307A1)

PRÉPARATION

Préparer les tranches de poitrine de porc, simple ou double de 0,5 à 0,8 cm d'épaisseur.
Badigeonner à l'aide d'un pinceau Marinade Andalouse sur les tranches de poitrine de porc.

CUISSON

À la poêle, au grill ou au barbecue 5 à 10 mn.



Pour plus de saveur mariner la veille.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

