



ESCALOPE DE PORC CAMPAGNARDE

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Filet de porc sans os

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

20 g - Panier Quick NP 50 (Réf : 87228Q)

80 g - Marinade campagnarde P&N (AR02789)

Ingrédient(s) pour la finition :

180 g - Crousti' Céréales et Graines (AR03282)

PRÉPARATION

Tailler le filet porc en tranche de 100 gr environ.

Dans un récipient, mélanger les 20 g Panier Quick NP 50 avec les 80 g Marinade Campagnarde P&N puis rajouter les tranches de filet de porc afin de les enrober correctement.

Verser par-dessus l'enrobage Crousti' Céréales et Graines et mélanger afin d'appliquer sur l'ensemble des surfaces.

CUISSON

A la poêle (chaude) :

Faire dorer de chaque face avec un peu d'huile pendant 3 à 4 min ou au four (préchauffé) à 160°C pendant 5 à 6 min.



*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.*

