



TRANS**GOURMET**



**JARRET DE PORC CUIT**

À LA FLEUR DE BIÈRE,

CHOUCROUTE

**LE PLAT  
DU JOUR**

À MOINS DE **4€<sup>50</sup>** \*



🌀 Jarret de porc avec os (263895)



🍷 Choucroute cuisinée (467885)



🍷 Beurre demi sel Transgourmet Quality (300781)

### Les ingrédients \*

(Pour 10 personnes) :

#### les éléments principaux

- 🌀 Jarret de porc avec os 370 g environ (263895) 10 pièces
- Fleur de bière 15 cl

#### Garniture

- 🍷 Choucroute cuisinée (467885) 2 kg
- Pomme de terre (866129) 2 kg
- 🍷 Beurre demi sel (300781) 50 g
- Sel (300766)
- Poivre (300519)

## JARRET DE PORC CUIT À LA FLEUR DE BIÈRE, CHOUCROUTE

### Préparation :

Éplucher les pommes de terre, les cuire à l'anglaise et les faire revenir avec du beurre.

Réchauffer les jarretons de porc avec la fleur de bière dans un bac gastro au four à 70 °C pendant 30 min

Dresser.

## DU PLAT DU JOUR À LA CARTE...

Pour en faire un plat à la carte, ajouter de la ventrèche de porc sèche du domaine Abotia et des saucisses à la choucroute.



TRANSGOURMET