



TRANSGOURMET



JARRET DE PORC CUIT

À LA FLEUR DE BIÈRE,

CHOUCROUTE

**LE PLAT
DU JOUR**

À MOINS DE **4€⁵⁰** *



🌀 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.



TEMPS DE PRÉPARATION
8 MIN



TEMPS DE CUISSON
40 MIN



TRANSGOURMET