



## TRAVERS DE PORC THYM-CITRON

### MATIÈRES PREMIÈRES

Travers de porc

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Pour 5 kg de saumure :

0,225 kg - Saumure Choix Maison aro renforcé

(Réf : 86203)

0,550 kg - Sel nitrité

4,225 kg - Eau - Marinade Thym-citron PUR & NATUR

(Réf. : 87357)

### PRÉPARATION

Saumurer par trempage dans la saumure goût « miel »  
(24 à 48 h).

### CUISSON

Pré-cuire les travers de porc au bouillon 1h45 à 75°C.  
Laisser refroidir dans le bouillon puis en chambre froide.  
Enrober avec la Marinade Thym-citron.



**ATTENTION** Plus le temps de trempage est important, plus le morceau de viande sera salé !

*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.*

