



## TRANCHES DE POITRINE DE PORC MARINÉES

### MATIÈRES PREMIÈRES

1kg - Poitrine de porc

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

80 à 100 kg - Marinade Oignon Saveur Bacon PUR & NATUR  
(Réf : AR02635)

### PRÉPARATION

Désosser, découper et parer les poitrines de porc, puis les rouler et lesembrocher tous les 2 cm.

**OU**

Trancher la poitrine de porc en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Rouler les tranches et embrocher les.

Badigeonner les tranches de poitrine de porc avec la marinade Oignon Saveur Bacon sur toutes les faces.

### CUISSON

À la poêle ou au grill 5 à 10 mn



Possibilité de précuire la poitrine de porc au bouillon, après l'avoir saumurée.

*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.*

