TORSADE DE POITRINE DE PORC A L'ANTILLAISE

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

Par kg de matière(s) première(s)
80 g - Marinade Créole (Réf : AR02560)

PRÉPARATION

Tailler des tranches de poitrine de porc assez fines.
Mariner la viande avec Marinade Créole.
Tresser soigneusement les tranches de poitrines de porc avec un cure-dent pour le maintien à chaque extrémité.
Réserver dans un plat.

CUISSON

Cuire à la poêle ou au grill 5 à 10 minutes.

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.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr