



POÊLÉE DE PORC AUX CHAMPIGNONS ÉMINCÉ PRÊT À POÊLER, SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET OIGNONS

MATIÈRES PREMIÈRES

700 g - Filet mignon de porc
145 g - Champignons de Paris
145 g - Pleurotes

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

10 g - Oignons lanières (Réf : 10706LM)

Par kg de préparation :

200 g - sauce culinaire Champignons (Réf : AR01855)

PRÉPARATION

Émincer le filet mignon de porc.
Couper les champignons de Paris en 4 ou en 6 en fonction de la taille et les pleurotes en morceaux de 2 cm sur 2 cm.
Réhydrater les oignons lanières avec un volume égal d'eau tiède. Égoutter après 10 minutes.
Mélanger le tout avec la sauce culinaire Champignons.

Dose d'emploi : de 150 à 250 g/kg de sauce culinaire Champignons selon le goût recherché.
Proposer une poêlée de saison avec des champignons de saison, pleurotes, girolles, cèpes.
Pour une version économique, utiliser des champignons de Paris.

Conseil mise en vitrine : décorer avec du persil haché ou avec des feuilles de persil plat.

CUISSON

Pour 500 g de préparation, faire sauter à la poêle ou au wok à feu moyen pendant 4 à 6 min.
Émincé prêt à poêler, avec sauce aux champignons et oignons



Accompagner une portion de +/- 250 g avec des féculents (riz...).

