



TRAVERS DE PORC PRÉCUIT ASSAISONNÉ ET MARINÉ SWEET & SMOKIT

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Travers de porc
50 gr - Sucre roux

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

50 gr - Rub Sweet & Smoky SA (Réf : ARO4125)
50 gr - Marinade BBQ Ribs (Réf : 87353)



PRÉPARATION

Mélanger le sucre roux et Dry Rub Sweet & smoky.
Frotter le travers de porc avec le mélange sucre et rub.
Tirer sous vide dans un sachet rétractable.
Faire bouillir une casserole d'eau et plonger la poche
2 secondes afin de rétracter le sac.
Réserver en chambre froide et laisser reposer 24h.

CUISON

Four mixte 100% vapeur 8H00 à 75°C.
Après cuisson refroidissement en cellule.

RESTITUTION A LA VENTE

Désouvider le travers :
Badigeonner le travers avec la Marinade BBQ RIBS.
Cuisson au four ou à la rôtissoire 35 à 40 mm à 150°C.



Suggestion d'accompagnement :

Salades, poêlée de légumes, pommes de terre grenailles, frites...

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.





ÉCHINE DE PORC ASSAISONNÉE SWEET & SMOKY MARINÉS CRUS - PIÈCÉS

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Échine de porc sans os

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

50 gr - Rub Sweet & Smoky SA (Réf : ARO4125)

PRÉPARATION

Couper l'échine en escalope de 150gr environ.
Saupoudrer le Dry Rub Sweet & Smoky SA sur les 2 faces des escalopes.

CUISSON

Cuisson à la plancha, poêle, grill.

Astuce :



Pour plus de saveur préparer les escalopes la veille.

Suggestion d'accompagnement :

Poêlée de légumes, salade, pomme de terre.

