



INGRÉDIENTS

	UNITÉ	QUANTITÉ
Joues de porc	p	2
Carottes	kg	0,300
Oignons	kg	0,300
Fond de veau lié	l	0,500
Tiges de persil	p	pm
Tomates	kg	0,100
Vin rouge	l	0,200
Sel	kg	pm
Poivre	kg	pm

TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer

Colorer

Ajouter et colorer la garniture aromatique

Refroidir à une température égale ou inférieure à 6°C à cœur

Mettre en sachet

Assaisonner

Ajouter le fond de veau à l'un des sachets

Mettre sous vide

Cuire au bain-marie (66°C)

Durée de cuisson : 15 heures

Refroidir et stocker en chambre froide ou déconditionner

Dresser