

# LARD SALE EN PAVÉ



## INGRÉDIENTS

Lard salé  
Poivre

## UNITÉ

kg  
kg

## QUANTITÉ

1  
pm

## TECHNIQUES DE RÉALISATION

Parer

Détailler en deux belles pièces

Colorer une pièce

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

Mettre en sachet

Assaisonner

Mettre sous vide

Cuire au bain-marie (66°C)

Durée de cuisson : 3 heures

Refroidir et stocker en chambre froide ou déconditionner

Détailler en pavés

Colorer

Dresser