

Coq au porc



Décongélation: Placer le coq au porc sous vide dans l'eau froide de 20 à 30 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être fait au réfrigérateur une journée avant.

Méthode de cuisson: Préchauffer le four à 375° (190°C)
Faire doré au poêlon 20 sec. de chaque côtés.
Mettre le coq au porc dans une assiette d'aluminium ou un plat allant au four. Ajouter 3/4 de tasse de **jus de pomme pure La Tradition** pour 2 coqs.
Couvrir avec une feuille d'aluminium et cuire 50 min.
Récupérer le jus de cuisson et le mélanger avec de la **crème** pour en faire votre sauce.

Ingrédients: Filet de porc du Québec, enrobé d'une poitrine de poulet de grain, Prosciutto, avec un tour de bacon, farci de fromage suisse et d'épinards frais



POUR INFORMATION : (819) 432-0808