

CÔTES LEVÉES GRILLÉES AVEC AÏOLI AU CITRON



INGRÉDIENTS

10 

- 2 côtes de porc ibérique
- 100 grammes de marinade pour viande de porc Bresc
- 1 litre de pâte à tempura
- 100 grammes d'aïoli limón

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Nettoyer les travers de porc et les mettre sous vide avec la marinade. Cuire les travers de porc sous vide pendant 24 heures à 65 °C. Laisser refroidir et séparer les travers les uns des autres. Tremper les travers dans la pâte à tempura et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Servir avec l'aïoli.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Aioli au citron
1000g



Bresc Marinade pour
viande de porc 1000g