

POITRINE DE PORC MARINÉE AVEC SALSA CHUNKY



INGRÉDIENTS

4 

- 400 grammes de poitrine de porc
- Bresc BBQ Marinade for pork
- Bresc Roasted Garlic and Soy glaze
- Bresc Chunky Salsa
- 2 Poivron pointu
- Cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner la poitrine de porc avec Bresc BBQ Marinade for pork. Frottez-la bien et videz-la. Cuire sous vide, +/- 4 heures à 65°C.

Couper et nettoyer les poivrons dans le sens de la longueur.

Couper la poitrine de porc en tranches épaisses et la faire griller des deux côtés. Griller également les poivrons des deux côtés.

Glacer la poitrine de porc avec Roasted Garlic and Soy glaze.

Servir les poivrons pointus avec la poitrine de porc et napper le tout de Chunky Salsa. Garnir de cresson.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Glaçage ail rôti et soja 450g



Bresc Marinade pour viande de porc 1000g



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g