

## ATELIER CUISINE DU MERCREDI 11 JANVIER 2012



### SAUTE DE PORC



Pour 60 personnes.

Ingrédients :

- 8 kg d'échine de porc
- 5 oignons
- 10 carottes
- 1 bouquet garni
- 2 l. de blanc sec
- 50 g. de fécule de maïs
- Sel, poivre
- 

Préparation :

Eplucher les oignons et les carottes. Ciseler les oignons. Tailler en rouelles les carottes. Préchauffer le faitout, marquer la viande sur feu vif. Ajouter les carottes et les oignons et laisser colorer jusqu'à ce que les sucs attachent légèrement au faitout. Mouiller avec le vin blanc. Porter à ébullition, faire flamber. Ajouter le bouquet garni. Baisser le feu et laisser mijoter 2 heures. Lier à la fécule de maïs\* et rectifier l'assaisonnement.

\*Astuce : Diluer la fécule de maïs dans le bol à l'eau froide. Incorporer cette préparation à la sauce chaude et remuer jusqu'à obtention de la consistance voulue.

**Matériel :**

- 1 économe
- 1 planche
- 1 couteau d'office
- 1 faitout
- 1 bol
- 1 fouet
- 1 spatule
- allumettes.

### **Glossaire :**

**marquer :** Saisir une viande ou un poisson sur feu vif.

**lier :** épaissir un liquide.

**mouiller :** ajouter un liquide dans une préparation.

**bouquet garni :** Assemblé de vert de poireau, queue de persil, branche de thym et feuille de laurier, ficelés.



marquer la viande.