

# CARRÉ DE PORC AU MIEL ÉPICÉ

**Semaine du goût**

Nombre de couvert : 100

Description:



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Viande de porc	15 kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans le bouillon de volaille faire pocher la viande, ou bien la cuire au four vapeur.</li> <li>- Plaquer la viande, l'enduire de la préparation faite du mélange miel et épices.</li> <li>- Faire croûter à four vif (lustrer) le carré de porc.</li> <li>- Compléter le lustrage en badigeonnant la pièce de viande en cours de cuisson.</li> </ul>
Graines de cumin	40 g	
Graines d'anis	30 g	
feuilles de sauge	80 g	
Miel	1,5 kg	
Fond de volaille	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	