

Porc en croûte de champignons sauvages

Recette du chef : Alexandre Samuel

1 filet de porc ou 4 côtelettes de porc
25 g Mélange forestier, en poudre
50 g beurre
2 pincées de sel
1 pincée de poivre

- Mélanger la poudre de champignons avec le sel et le poivre.
- Enrober le porc et réserver au réfrigérateur à couvert environ 2 heures.
- Saisir le porc dans le beurre dans un poêlon allant au four.
- Finir au four à 350°F environ 30 minutes ou selon la cuisson désirée.
- Retirer la viande et garder au chaud.

Suggestion :

Déglacer la poêle avec une sauce grillade aux champignons sauvages
« Panier Forestier » ou une sauce demi-glace servie à part ou sous la viande
pour ne pas ramollir la croûte.



PANIER FORESTIER

info@panierforestier.com

www.panierforestier.com