

Ragoût de joues de porc



RECETTE N°: 2023042

Quantité Description

7500 g	Joues de porc
3000 ml	Bière Kriek
3000 ml	Eau froide
2500 g	MARIFIX PUSZTA-GOULASH (1000674)
1500 g	Légumes pour ratatouille
15 g	AIL ET POIVRE SVS (1000545)
	LIANT POUR SOUPES ET SAUCES (1000597)

Manipulation

- 1) Saisissez les joues de porc dans une poêle.
- 2) Ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir les joues et laissez mijoter pendant 20 minutes. Jetez ensuite l'eau.
- 3) Remettez les joues de porc saisies dans la casserole, ajoutez les légumes et l'AIL ET POIVRE SVS et laissez mijoter un peu.
- 4) Déglacez avec la bière et de l'eau, et portez à ébullition. Laissez mijoter à feu doux et à couvert pendant 30 minutes.
- 5) Ajoutez le MARIFIX PUSZTA-GOULASH et laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 6) Si nécessaire, épaissez la goulasch avec du LIANT POUR SOUPES ET SAUCES.

Préparation

À la casserole ou au micro-ondes.

Remarques

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation européenne en vigueur et avec les meilleures connaissances. Étant donné que leur utilisation échappe à notre contrôle, nous ne pouvons pas être tenus pour responsables.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation alimentaire et de suivre les règles de commercialisation en vigueur dans le pays concerné.