

Intitulé du plat			Type de plat		
Côte de porc ou veau blancwell (piccalilli)					
Fiche technique de fabrication-bon économat.					
N° de référence				Nombre de couverts	
				4	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps
Côte de porc (+- 200 gr)	pc	4	1.1	<ul style="list-style-type: none"> Dans une sauteuse, fondre le beurre, coloration noisette. 	
Bocal piccalilli	pc	1			
Sauce Worcestershire	cl	5	1.2	<ul style="list-style-type: none"> Saisir les côtes des deux côtés. Dégraissier légèrement. 	
beurre	gr	40			
eau	cl	10	1.3	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter la sauce anglaise. Poivrer (ne pas saler). 	
Cube bouillon	pc	1/4			
Facultatif : jus de veau lié	cl	10	1.4	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter 10 cl d'eau et le ¼ d'un cube de bouillon pour déglacer le fond de la sauteuse des sucs de cuisson en faisant tourner les côtes dans la sauteuse. 	
Crème 30% m.g	dl	2			
Sel, poivre		pm	1.5	<ul style="list-style-type: none"> Couvrir, laisser cuire à frémissement 3 à 4 min. 	
			1.6	<ul style="list-style-type: none"> Enlever les côtes, réserver. Réduire le jus de cuisson d'un 1/3. 	
			1.7	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter le piccalilli > 4 cuillères à soupe, mélanger. 	
			1.8	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter la crème, mélanger pour obtenir une sauce beige et lisse. 	
			1.9	<ul style="list-style-type: none"> Ajouter si vous jugez la sauce trop liquide, du fond de veau lié. 	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> Rectifier l'assaisonnement → sel /!\ cube bouillon salé 	
			1.10	<ul style="list-style-type: none"> Remettre les côtes de porc dans la sauteuse, remettre à frémissement Servir en nappant généreusement. 	
			Accompagnement :		
			Frites, croquettes, pommes pin ,Duchesse,...		
			Schéma ou dessin ou photo		
					