



Au bord de la source

Restaurant
Plats à emporter et à livrer

05 53 01 36 84

bienvenue@auborddelasource.com
auborddelasource.com

Joue de porc



Joue de porc confite au curcuma et à la citronnelle

Portion : 250 gr environ

Conditionnement : sachet sous vide

Conservation : 5 jours au réfrigérateur à compter de la date de livraison

Reste à faire : à réchauffer

Préparation : faire bouillir une grande casserole d'eau. A ébullition, éteindre le feu. Plonger le sachet et couvrir. Laisser 20 minutes puis sortir le sachet, verser le contenu dans une casserole et porter juste à ébullition. Servir !

Conseil de Cheffe Véro : accompagner de gratin dauphinois, riz blanc ou pâtes fraîches... c'est le plus harmonieux

Allergies : présence dans la recette de l'un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs : lait