

Poitrine de porc roulée vs Max

Avec son œuf !



Fabrication Max
Un excellent produit de la Drôme



Le service :
Poitrine, œuf, PDT, salade

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson poitrine poêle : 3 min puis 4 min



1 tranche ½ cm
par personne



1 œuf par
personne



1 PDT bouillie par
personne



Feuilles de salade
dans les assiettes



2 càs d'huile
d'olive

Préparation

1. Préparer des feuilles de salade, réserver.
2. Faire bouillir 1 PDT par personne pour 20 min. Laisser refroidir, éplucher et faire des dés.
3. Faire sauter les dés de PDT 15 min dans la poêle pour les dorer, remuer.
4. Tailler une tranche de ½ cm de poitrine de porc roulée par personne.
5. Enlever la couenne sur les bords pour ne pas que la tranche se recroqueville dans la poêle.
6. Les faire revenir dans une poêle chaude, sans huile, 3 min sur une première face.
7. 2 min sur l'autre face, puis casser un œuf en son centre. Couvrir pour 2 min.
8. Déposer la tranche et son œuf dans chaque assiette.
9. Faire réchauffer les dés de PDT dans la poêle, 2 min.
10. Regrouper poitrine, œuf, pdt et salade dans chaque assiette.
11. Servir de suite. Au besoin, passer 15 sec. au micro ondes.

* * * 19 avril 2022 * * *