



Sauté de porc façon Venaison avec Cantadou® au Raifort

●●● Ingrédients pour 50 convives

- 6 kg de sauté de porc
- 1,5 kg de fromage à la crème Cantadou® au Raifort
- 0,75 kg d'oignons
- 0,75 kg de carottes
- 0,05 kg d'ail
- 3,75 L de vin rouge
- 0,5 L de vinaigre de vin rouge
- 0,1 kg de chocolat noir en poudre
- Thym, laurier, sel, poivre, eau
- Farine

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 1H35 MINUTES



●●● Progression de la recette

1. Emincer les oignons, couper les carottes en rondelles. Faire revenir dans le beurre les oignons, les carottes, l'ail et le laurier. Après coloration, ôter la garniture et la réserver dans un récipient.
2. Colorer la viande. Ajouter la garniture précédente et le thym. Déglacer au vinaigre de vin rouge. Singer avec la farine. Mouiller au vin rouge et eau. Cuire 1h30 à feu doux. Après cuisson, retirer la viande.
3. Confectionner la sauce : filtrer le jus de cuisson. Ajouter le fromage Cantadou® au Raifort et le chocolat. Assaisonner.
4. Dresser le sauté de porc à l'assiette accompagné de la sauce.



La groseille se mariant très bien avec le raifort, il est possible d'ajouter de la groseille à cette sauce.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	1927,8 Kj 465,2 Kcal
Protéines	23,6 g
Matières grasses	31,7 g
Glucides	5,9 g