



Ceviche de médaillon de porc

Un coup de cœur pour le traiteur contemporain.

Principaux produits

- | | |
|---|--------|
| • Médaillon de porc (retirer les parties maigres des basses-côtes et de l'échine) | 1,6 kg |
| • Sauce Hollandaise en boîte (80g/kg) | 130 g |
| • Gourmand Mix Evlier (30 g/kg) | 48 g |
| • Vinaigre (10g/kg) | 16 g |
| • Deco Ceviche | |

Produits auxiliaires Evlier :

- | | |
|------------------------------|------|
| • Gourmand Mix Evlier (30 g) | 48 g |
| • Deco Ceviche | |

Préparation :

Mélangez bien la sauce hollandaise en boîte, le **Gourmand Mix Evlier** et le vinaigre. Laissez le médaillon de porc mariner pendant deux jours sous vide.

Après avoir sorti le porc, trempez-le dans le Deco Ceviche. Ensuite, faites cuire à la vapeur sous vide à 65°C pendant 1 heure.

Laissez refroidir.

Déposez-le dans la sauce hollandaise et garnissez de petits morceaux de tomate, d'estragon ou de persil.