



# Escalope de porc

## Deco Faro

### Produits principaux/kg :

- |  |        |
|--|--------|
| • Jambon en fines tranches                           | 1 kg   |
| • Gourmand Mix (contient un attendrisseur de viande) | 60 g   |
| • Eau  | 100 ml |
| • Deco Faro  |        |

### Produits auxiliaires Evlier :

- |                |      |
|----------------|------|
| • Gourmand Mix | 60 g |
| • Deco Faro    |      |

### Préparation :

Mélangez bien l'eau et la **Gourmand Mix** jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé et qu'une légère liaison se forme.

Passez le jambon sous vide et laissez-le reposer toute la nuit (attendrir).

### Finition :

Retirez la viande et enrobez dans le **Deco Faro**. (La viande ne doit pas être passée dans une pâte à frire)