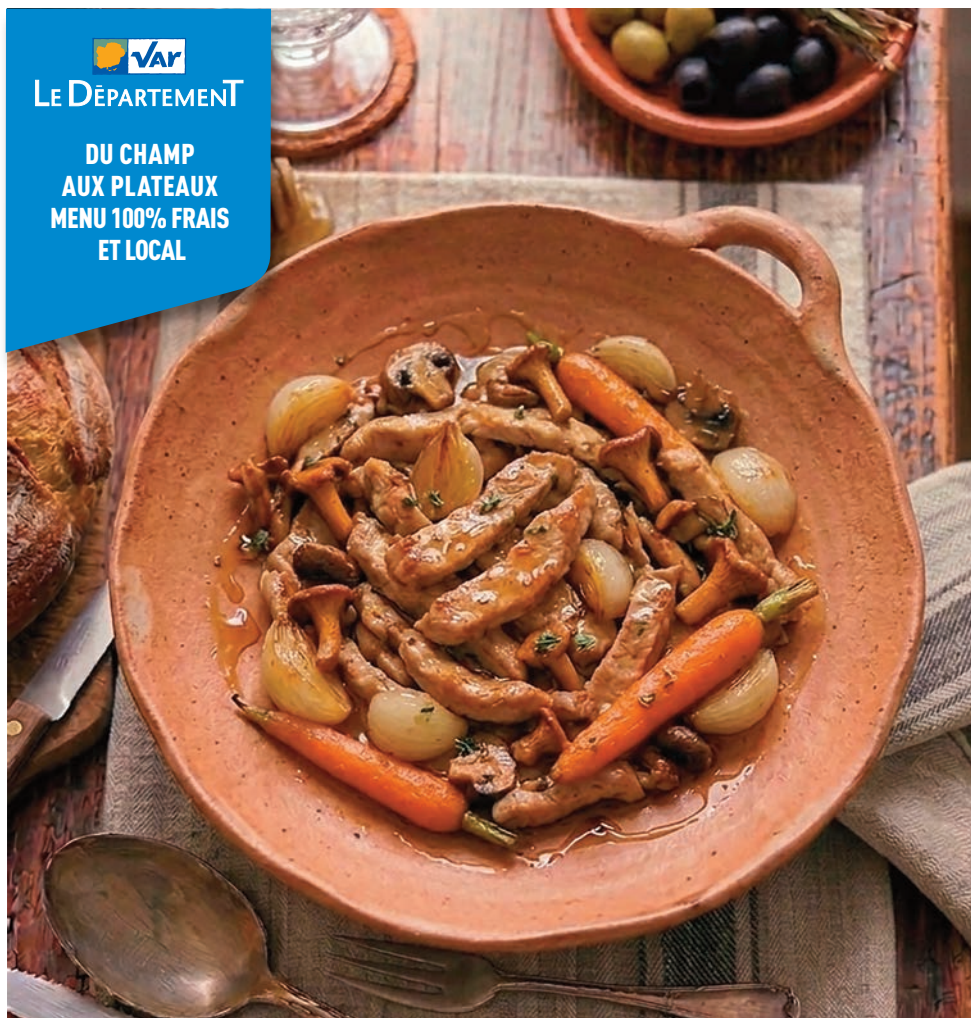




LE DÉPARTEMENT

DU CHAMP
AUX PLATEAUX
MENU 100% FRAIS
ET LOCAL



Émincé de porc au miel

Christophe Langlois
Sylvie Godfrin

Par l'équipe
de cuisine
et ses Chefs

Collège Le Moulin Blanc à Saint-Tropez



LE VAR, AVEC VOUS, PRÈS DE CHEZ VOUS, CHAQUE JOUR



- **Préparation** : 10 min
- **Cuisson** : 30 min

Ingrédients

(pour 10 personnes)

- 5 oignons
- 12½ cuillères à soupe de miel liquide
 - 15 cl de vinaigre balsamique
- 2½ boîtes moyennes de purée de tomate
- 2½ cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 75 g de beurre
 - poivre / sel
- 1.5 kg d'émincé de porc
- 5 cuillères à soupe de sauce soja

Produits locaux utilisés :

Var (83) :

Porc local (Maxime viande)

Émincé de porc au miel

Préparation

- Éplucher et émincer les oignons
- Les faire dorer dans une cocotte avec l'huile d'olive et le beurre
- Faire colorer l'émincé de porc en sauteuse
- Ajouter le miel, le vinaigre et la sauce soja
- Mélanger et laisser caraméliser 5 min
- Saler, poivrer
- Verser la purée de tomate, les oignons dorés
- Couvrir et laisser mijoter 25 à 30 min

Servir bien chaud.

Bon Appétit !