

Trucs pour la cuisson *Porc du Québec*

Type de coupe	cuisson	temps	degré
LANGUETTES	Griller ou poêler	2 à 3 minutes	à feu moyen
ESCALOPPE	Griller ou poêler	2 à 3 minutes	à feu moyen
PETITS CUBES à BROCHETTE (s.Kébab)	Griller ou poêler	2 à 3 minutes	à feu moyen
CUBES à BROCHETTE REGULIERS	Griller ou poêler Et finir au four	5 à 6 minutes à 325F pour 6 min	à feu moyen
TOURNEDOS 5 ONCES	griller ou poêler Et finir au four	Finir à couvert 6 minutes	à feu moyen à 325f
FILET DE PORC	griller ou poêler finir au four	3 minutes pour 5 minutes	à feu moyen à 325F
COTELETTE PAPILLON	poêler Et finir au four	pour 2 min. pour 7 minutes	feu moyen à 325F.
ROTI PORC	poêler pour coloration et finir au four	2 à 3 minutes 20 minutes par lbs 325f	à feu moyen
PORC HACHE	griller ou poêler et finir au four	5 à 6 minutes pour 3 minutes	à feu moyen à 300F
COTES LEVEES	bouillir 45 min. et finir avec une	dans l'eau marinade au	à feu moyen four 3 à 4 min
Coq au porc	Saisir et faire brunir bacon et couvrir	20 min.	Intensité 4
Coq au canard	Cuire dans la sauce et avec couvert	20 min.	Intensité 4

Crevettes : Bouillir l'eau avec un peu de sel et y déposer crevettes congelées, lorsque la mousse monte les crevettes sont cuites, (seulement quelques minutes)

Poitrine de dinde farcie : déposer la poitrine dans une rôtissoire sur de grosses carottes entières et d'oignons rouges coupées. Ajouter du jus pomme jusqu'à la poitrine (environ ¼ à ¾ de pouce) faire cuire 2 hr. à 350 degrés. Arroser une fois de temps en temps et surtout cuire avec couvercle.

Finir à broil pour brunir un peu, décanter jus pommes, ajouter une boîte canneberge, et épaissir avec lait carnation ou crème et Armagnac(facultatif)

Notre concept et nos produits vous enchantent...

D'autres aussi aimeront avoir cette chance...

Gros merci à l'avance pour vos références...