Les idées recettes

mary's

Échines de porc panées & pommes de terre grenaille

mary's
Sublimez vos envies

Échines de porc panées & p.d.t.

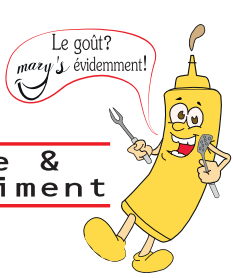
Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 échines de porc
- 2 échalotes émincées
- De la panure + 2 œufs battus
- 450 g de pommes de terre grenaille
- Coraillade mary's

Rincer et couper en deux les p.d.t. Les placer dans un plat allant au four avec de l'huile de colza, du persil, du gros sel, des herbes de Provence. Mélanger et cuire 20mns à 175°.
Vérifier la cuisson.
Dans une poêle à frire, dorer les échalotes avec de l'huile puis réserver. Garder la poêle pour les échines.
Applatir les échines avec un rouleau à pâtisserie.
Prendre 2 assiettes. Dans l'une, casser et battre les œufs.
Dans l'autre, mettre la chapelure.
Passer les échines dans les œufs puis la panure.
Mettre de l'huile dans la poêle et les cuire.

Astuce du chef

Accompagnez votre repas avec la Coraillade mary's en remplacement de votre moutarde, mayonnaise ou autres condiments.



sauce & condiment

Retrouvez Sauce Mary's sur facebook

www.marys-sauce-condiment.fr

Ne pas jeter sur la voie publique