

Boucher

DU 15 AU 21 SEPTEMBRE

FILET MIGNON DE PORC AU MIEL ET AIL RÔTI

Pour 4 personnes : 2 c. à soupe de miel, 2 gousses d'ail hachées, 2 c. à soupe de sauce soja, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, 1 c. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre
Préchauffez le four à 180 °C. Pour la marinade : dans un bol, mélangez le miel, la sauce soja, l'ail, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonnez le filet mignon, puis placez-le dans un plat allant au four. Versez la marinade dessus et laissez reposer 30 minutes au frais. Enfourez pour 25 à 30 minutes, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. Laissez reposer 5 minutes hors du four avant de trancher.



11€50
LE KG

Filet mignon
Porc
ORIGINE
ESPAGNE



22€50
LE KG

Côte de veau *** à griller
Veau
ORIGINE
FRANCE



24€90
LE KG

Escalope *** à griller en caissette
Veau
ORIGINE
FRANCE



21€50
LE KG

Faux-filet *** à griller en caissette
Viande bovine⁽¹⁾

ORIGINE
FRANCE

