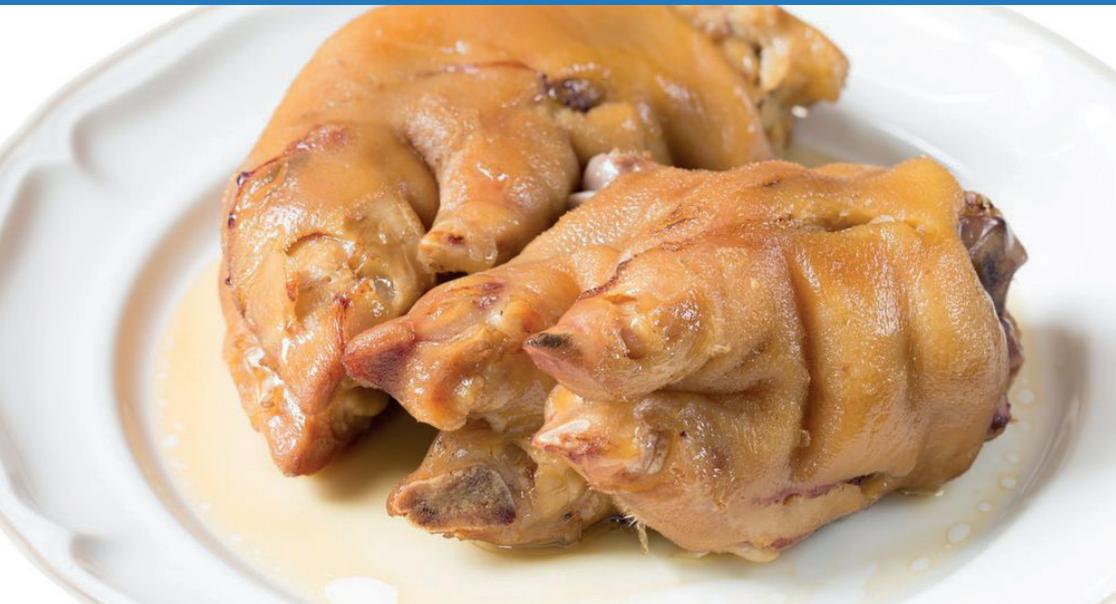


PIEDS DE PORC PANÉS AU VIN BLANC



LA RECETTE



PIEDS DE PORC PANÉS MAISON VIVANT



Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 5 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps total : 35 min

Ingrédients :

- 4 demi pieds de porc panés Maison Vivant
- Huile
- Vin blanc du Jura

Préparation :

Huilez légèrement un plat à four.

Déposez les pieds de porc dans votre plat.

Faites cuire 15 minutes au four à 190°C.

Sortez les pieds du four et versez du vin blanc autour des pieds.

Servez et dégustez !

Conseil :

Accompagnez votre plat d'une salade ou d'une platée de pommes de terre rissolées.