

# MENU D'ENHAUT

*Notre authenticité dans votre cuisine !*



PAYS D'ENHAUT  
PRODUITS  
AUTHENTIQUES

regio  
garantie

## CARRÉ DE PORC DE L'ETIVAZ AUX LÉGUMES DU POTAG'OEX

PRÉSENTÉ PAR LE CHEF GAZEAU DES JARDINS DE LA TOUR À ROSSINIÈRE



4 heures  
TEMPS TOTAL



1 heure  
DE PRÉPARATION



4 personnes

### INGRÉDIENTS

- 800 g de carré de porc de la boucherie artisanale de l'Etivaz
- 800 g de carottes orange, jaunes, blanches et violettes du Potag'Oex
- 2 dl de fond de veau
- 200 g de bolets ou autres champignons frais
- 1.5 dl de vin blanc
- 2 gousses d'ail
- du beurre et de l'huile d'arachide
- quelques branches de thym frais
- huile d'arachide
- sel des Alpes et poivre Valle Maggia,
- thym serpolet séché du Potag'Oex

**Suggestion** Ajouter des rondelles d'oignons blanchies et un bouquet (sauge ananas et thym) lors du dressage

