

## Farci poitevin à la tomate



### Ingrédients (100 personnes)

Quantité	Unité	Nom
5.00	kg	Poitrine fumée
5.00	kg	Rôti de porc (épaule)
4.00	kg	KNORR COLLEZIONE ITALIANA Base tomate cuisinée Tomatella 2 kg
200.00	g	Knorr Mise en Place Ail 340 g
5.00	kg	Oseille surgelée
5.00	kg	Epinards en branches surgelés
5.00	kg	Chou vert
5.00	kg	Côte de blette 5/1
2.00	kg	Oeuf entier UHT
500.00	g	Saindoux

### Préparation

Cuire les épinards, le chou émincé, l'oseille et la poitrine fumée au four vapeur; refroidir et réserver au frais.  
Hacher les rôti de porc et mélanger avec les épinards, l'oseille, le chou, la poitrine fumée et les côtes de blettes émincées.

Ajouter les œufs liquides; assaisonner et mélanger le tout.

Graisser les plaques gastronorme avec le saindoux; mettre le mélange de farce et cuire lentement à four doux ( 120° C - 130°C ) pendant au moins 3 heures.

Au moment du service faire chauffer la TOMATELLA KNORR et mélanger avec la MISE EN PLACE AIL KNORR; rectifier l'assaisonnement.

Découper des tranches, dresser sur assiettes et servir accompagné d'un cordon de sauce.

SUGGESTION:

Ce farci peut se manger aussi froid que chaud.