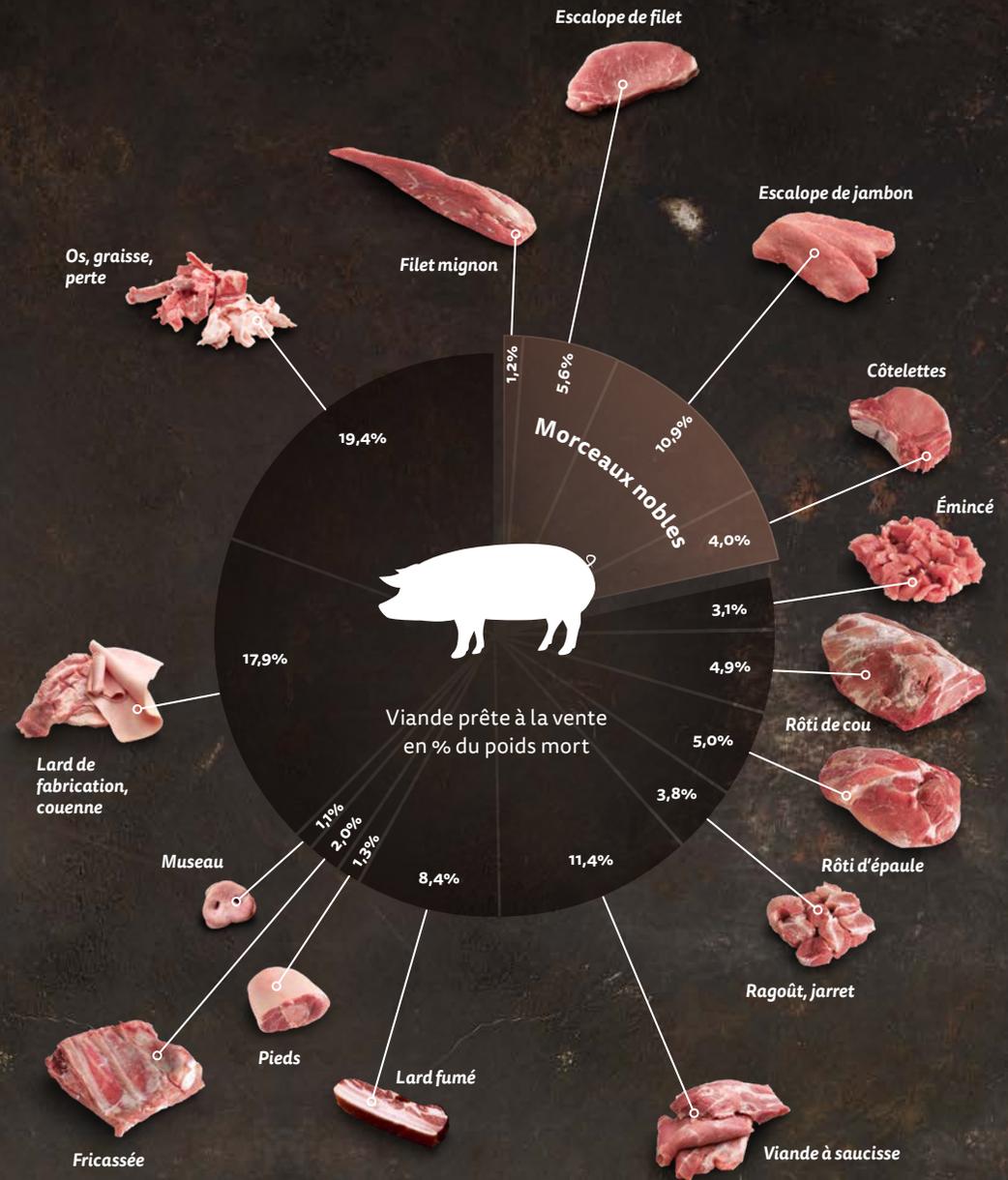


Beaucoup de bonnes choses dans le porc

Un proverbe français dit: «Tout est bon dans le cochon!» Et c'est vrai: (presque) tout dans le porc est bon – le filet mignon et les escalopes, mais aussi le lard et les côtelettes. Ou que diriez-vous d'un jambonneau de porc ou d'un ragoût de porc?

Le filet mignon, les escalopes et les côtelettes font partie des pièces nobles du porc. Mais elles représentent seulement 21% de la viande de porc commercialisable. Il serait donc judicieux de servir pour une fois d'autres morceaux du porc, non?

Le jarret de porc permet de préparer par exemple un délicieux ossobuco, et la viande d'épaule un succulent Pulled Pork pour un burger. Et le meilleur: ces morceaux moins connus sont encore meilleur marché que le filet mignon et Cie!



Vous trouverez un grand nombre de délicieuses recettes avec de formidables morceaux de porc plutôt méconnus sur viandesuisse-academy.ch/nosetotal