



ESCALOPES DE PORC FARCIES À LA COURGE ET AU MARRON

QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Escalope(s) de porc à 160 g
Beurre clarifié, pour frire

POUR LA GARNITURE

50 g Oignon(s), coupé fin
10 g Beurre
150 g Courge, coupé en lamelles
100 g Marrons, cuits et épluchés, haché
125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
40 g Chapelure
10 ml Huile de pépins de courge
Sel et poivre

POUR LA PANURE

Farine
1 Œuf(s)
Chapelure
Graines de courge, haché

PRÉPARATION

1. Pour la garniture, faire dorer les oignons dans le beurre. Ajouter la courge et les marrons, faire revenir un court instant et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le mélange de courge et marrons, la chapelure, l'huile de graines de courge, le sel et le poivre et bien mélanger.
3. Répartir la garniture sur les escalopes attendries, rabattre, fixer avec un cure-dent et saler.
4. Tourner les escalopes dans la farine, l'œuf et le mélange de chapelure-graines de courge et faire dorer doucement dans du beurre clarifié.