



FILET DE PORC FOURRÉ AUX NOIX, PURÉE AU CÉLERI ET PÊCHES AU BALSAMIQUE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 Filet(s) de porc entier(s)

150 g Lard, coupé en fines tranches

POUR LA GARNITURE AUX NOIX

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mendant [mélange de noix, d'amandes, de raisins et fruits secs], grossièrement haché

Sel et poivre

1 cs Miel

30 g Chapelure

POUR LA PURÉE AU CÉLERI

75 g QimiQ Base crème, réfrigéré

500 g Céleri-rave, coupé en dés

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

POUR LES PÊCHES AU BALSAMIQUE

100 ml Vinaigre balsamique, foncé

100 g Confiture d'airelles

500 g Pêches, coupé en quartiers

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Éliminer le gras superflu et la pellicule recouvrant le filet de porc, couper une poche au milieu du filet et assaisonner.
3. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Répartir la garniture à l'aide d'une poche à douille dans le filet.
4. Enrober le filet de porc de lard et saisir de tous les côtés. Ensuite faire cuire au four préchauffé pendant environ 12 minutes.
5. Pour la purée au céleri, bien faire cuire le céleri et la purée dans de l'eau salée, réduire en purée et assaisonner. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
6. Pour les pêches au balsamique, porter le vinaigre balsamique et la confiture d'airelles à ébullition.
7. Couper le filet de porc en morceaux et servir avec la purée au céleri et les quartiers de pêches.