



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



QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.8 kg Filet(s) de porc entier(s)

24 tranches Lard, pour enrober

POUR LA GARNITURE AUX NOIX

250 g QimiQ Sauce Base

140 g Fromage frais

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

Sel et poivre

30 g Miel

40 g Chapelure

POUR LA PURÉE AU CÉLERI

250 g QimiQ Sauce Base

800 g Céleri-rave, coupé en dés

400 g Pomme(s) de terre farineuses

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

POUR LES PÊCHES AU BALSAMIQUE

200 ml Vinaigre balsamique, foncé

200 g Confiture d'airelles

1 kg Pêches, coupé en quartiers

PRÉPARATION

1. Éliminer le gras superflu et la pellicule recouvrant le filet de porc, couper une poche au milieu du filet et assaisonner.
2. Pour la garniture aux noix, 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.
3. Enrober le filet de porc de lard et saisir de tous les côtés. Ensuite faire cuire au four préchauffé à 180° C pendant environ 12 minutes.
4. Pour la purée au céleri, bien faire cuire le céleri dans de l'eau salée, réduire en purée et assaisonner. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
5. Pour les pêches au balsamique, porter le vinaigre balsamique et la confiture d
6. Couper le filet de porc en morceaux et servir avec la purée au céleri et les quartiers de pêches.