



# ESCALOPES DE PORC FARCIES À LA COURGE ET AU MARRON

## QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

## POUR LA GARNITURE

**100 g** Oignon(s), coupé fin  
**20 g** Beurre  
**300 g** Courge, coupé en lamelles  
**200 g** Marrons, cuits et épluchés, haché  
**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**80 g** Chapelure  
**20 ml** Huile de pépins de courge  
Sel et poivre

## POUR LA PANURE

Farine  
**2** 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.