



# FILET DE PORC GRILLÉ AVEC DU TZATZIKI DE HANS PETER FINK



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance crémeuse
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LE TZATZIKI

<b>1250 g</b>	Concombre
	Sel marin
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>1250 g</b>	Yogourt nature
<b>2.5</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
<b>5 goutte(s)</b>	Huile d'olive au citron vert
<b>1 filet</b>	Tabasco, selon le goût
<b>2.5 cs</b>	Menthe, finement hachées
<b>2.5 cs</b>	Persil, finement hachées

### POUR LE FILET DE PORC

<b>2000 g</b>	Filet de porc entier
	Sel
	Poivre, fraîchement moulu
<b>25</b>	Mini boules de mozzarella
<b>30</b>	Tomates séchées à l'huile
<b>2.5 cs</b>	Feuilles de basilic, haché
<b>25 tranches</b>	Lard

## PRÉPARATION

1. Pour le tzatziki, laisser égoutter le yogourt dans un essuie-tout et un tamis pendant 3 heures. Ainsi il devient plus crémeux et épais.
2. Laver le concombre, couper le début et la fin et râper finement avec une râpe à légumes. Saler, laisser reposer pendant 10 minutes et ensuite bien presser pour enlever le liquide.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients, mélanger et assaisonner.
4. Éliminer le gras superflu et la pellicule recouvrant le filet de porc, l'assaisonner légèrement de sel et de poivre. Bien essuyer les boules de mozzarella.
5. Couper le filet de porc sur la longueur jusqu'au milieu ou percer un trou au milieu du filet avec le manche d'une cuillère en bois. Ne pas endommager les bords. Remplir la poche avec les boules de mozzarella, les tomates séchées et le basilic haché.
6. Étaler les tranches de lards l'une à côté de l'autre, légèrement chevauchées, sur un film alimentaire, y disposer le filet de porc et bien enrouler du bas vers le haut.
7. Déposer le filet de porc sur le petit support de cuisson pour rôtis de Weber et mettre le support sur la grille de cuisson ou déposer le filet de porc directement sur la grille de cuisson. Faire cuire la viande au barbecue en cuisson directe à 160° C, couvercle fermé, pendant environ 20 minutes. Vous pouvez contrôler la température intérieure avec un thermomètre digital de poche. Pour ça vous l'enfonchez jusqu'au milieu dans la plus grosse partie du morceau de viande. Le point de cuisson est atteint à 76-78° C.
8. Couper le filet de porc grillé en morceaux de la même grandeur et servir avec le tzatziki. Conseil : Les filets de poulet, les filets d'agneau ainsi que les filets de bœuf peuvent être préparés de la même façon et la farce peut être changée selon votre convenance.