



GRATINÉE DE FILET DE PORC AVEC UNE FRITTATA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES AVEC DES POIVRONS ET UNE MOUSSE DE FROMAGE FRAIS



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA FRITTATA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

500 g	QimiQ Sauce Base
5	Tranche(s) de pain noir, coupé en 0,5 cm d'épaisseur
250 g	Courgette(s), coupé en tranches
400 g	Giroles, coupé
80 g	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
450 g	Poivron rouge, coupé en julienne
5 g	Ail, haché
	Sel et poivre
	Noix de muscade
50 ml	Huile d'olive
6	Œuf(s)
800 g	Pommes de terre fermes à la cuisson, épluchées, coupées en tranches

POUR LE FILET DE PORC GRATINÉ

500 g	QimiQ Sauce Base
1500 g	Filet de porc entier, paré
	Huile d'olive
100 g	Fromage bleu
160 g	Fromage frais
150 g	Amandes, grillées, râpée
2	Jaune(s) d'œuf
	Sel
	Poivre noir, moulues

POUR LES POIVRONS ET LA MOUSSE DE FROMAGE FRAIS

200 g	QimiQ Base crème
200 g	Poivron rouge, macaré
150 g	Fromage frais
1 cs	Huile d'olive
1 cc	Sucre
50 ml	Vin blanc
2 cl	Cognac

PRÉPARATION

1. Pour la frittata aux champignons sauvages: utiliser un anneau de dessert (6 cm de Ø) pour couper 10 cercles de tranches de pain. Placez les cercles de pains en arrière dans les anneaux de dessert.
2. Faire frire les courgettes dans l'huile d'olive chaude des deux côtés. Retirer et placer sur des serviettes en papier, pour absorber l'huile.
3. Faire frire les champignons sauvages, les oignons rouges, les poivrons rouges et les épices dans l'huile d'olive.

4. Mélanger QimiQ sauce avec les œufs et assaisonner avec le sel et le poivre.
5. Etaler les pommes de terre, les courgettes et le mélange de champignons en alternance sur le dessus du pain, couvrir avec le mélange QimiQ sauce et faire cuire dans un four préchauffé à 170 ° C pendant env. 25 minutes.
6. Pour le filet de porc gratiné: assaisonner le filet de porc et dorer des deux côtés dans l'huile chaude. Retirer de la poêle et laisser reposer.
7. Mélanger QimiQ sauce, du bleu (fromage), le fromage à la crème, les amandes, les jaunes d'œufs et les épices. Verser sur le filet de porc et cuire au four préchauffé à 200 ° C jusqu'à cuisson complète.
8. Pour les poivrons et la mousse de fromage frais: mélanger tous les ingrédients dans un mixeur, passer à travers une passoire fine et versez dans la bouteille Gourmet Whip. Visser deux chargeurs et bien agiter.
9. Couper le filet de porc en morceaux et servir avec la Frittata de champignons sauvages, les poivrons et la mousse de fromage frais