



SPINATMANTEL FÜR SCHWEINEFILET (CONVOTHERM)

QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

5	Jaune(s) d'œuf
60 g	QimiQ Base crème, fondu
250 g	Épinards, passé
60 g	Farine
5	Blanc(s) d'œuf
	Sel
	Noix de muscade
	Ail, finement hachées
1200 g	Filet de porc entier
	Sel et poivre
	Huile végétale, pour cuisson

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 180° C Heißluft vorheizen.
2. Eidotter schaumig schlagen. QimiQ Classic und Spinat unterrühren und das Mehl unterheben.
3. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen, unter die Spinatmasse heben und mit Muskatnuss und Knoblauch würzen.
4. Die Masse ca. 1 cm dick auf Backpapier streichen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 5-6 Minuten backen.
5. Schweinefilet anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinatmantel mit etwas Farce bestreichen und das Filet damit umwickeln. In Alufolie einwickeln und im Convotherm bei 155° C Heißluft braten (bis eine Kerntemperatur von 50° C erreicht ist).