



FILET DE PORC EN SAUCE AU CURRY ET À LA CRÈME (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Pas besoin d'engagement supplémentaire
- Stable en milieu acide et ne coagule donc pas
- Possibilité de réchauffer sans problème



Conseils

En accompagnement, des pâtes, des röstis, des croquettes, etc. conviennent également

On peut facilement doubler les quantités et c'est un plat génial à préparer à l'avance quand on a des invités!

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

800 g Filet de porc ou blanc de poulet

Sel et poivre

1 cs Moutarde

12 tranches Lard maigre

POUR LA SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

0.5 bouquet(s)

200 g Crème fraîche

20 g Concentré de tomates

1 Giclée de jus de citron (ou 1 pointe de couteau de la pâte de sel au citron)

2 cc Curry en poudre

Gewürzpaste oder ½ Suppenwürfel

1 pincée Sucre

EN OUTRE,

Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante). Graisser un plat à four. Couper le filet de porc (ou le blanc de poulet) en tranches de 2-3 cm, saler, poivrer et badigeonner de moutarde. Envelopper chaque tranche de lard et la placer dans le plat à four.
2. Pour la sauce : hacher le persil dans le bol du mixeur 3 sec/vitesse 8 et le nettoyer vers le bas. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger 5 sec/vitesse 3, puis porter à ébullition 4 min/100 °C/vitesse 2.
3. Verser la sauce sur les filets de porc dans le plat à gratin et faire cuire au four préchauffé pendant environ 25 minutes.
4. Accompagnement dans le Varoma : peser le riz ou les pommes de terre coupées en petits morceaux selon la quantité souhaitée dans le panier de cuisson, ajouter 1200 g d'eau et 1 cuillère à café de sel et 1 cuillère à soupe d'huile. Ajouter

les légumes de votre choix dans le panier du varoma et faire cuire à la vapeur pendant que la viande est au four, pendant 25 minutes/arôme/niveau 1.