



FILET MIGNON DE PORC FARCI EN CROÛTE -MORILLES PIÉCÉ FARCI, DOUBLEMENT AROMATISÉ

MATIÈRES PREMIÈRES

700 g - Filet mignon de porc

Pour la farce :

160 g - Épaule de porc

40 g Poitrine de porc

INGRÉDIENTS

Pour la farce :

12 g - Marinade Morilles PUR & NATUR (Réf : 87336)

8 g - OPTIMA Buffalo de Base sans sel SA (Réf : AR01174)

Pour l'enrobage :

50 g - Marinade Morilles PUR & NATUR

15 g - Panier Quick NP 50 SA (Réf : 87228Q)

50 g - Crousti' Nature Pur & Natur (Réf : 87240)



PRÉPARATION

1 - Préparation du filet mignon :

Enlever la chaînette et parer le filet mignon de porc.
Inciser le filet mignon au centre à l'aide d'un couteau.

2 - Préparation de la farce :

Hacher l'épaule et la poitrine de porc à la grille 4,5.
Mélanger OPTIMA Buffalo de base sans sel SA avec 12 g de Marinade Morilles P&N.

Mélanger dans un récipient la préparation avec la viande hachée pour obtenir la farce.

3 - Préparation du filet mignon farci :

Mettre la farce dans un poussoir en utilisant la canule 24/26.

Embosser le filet mignon sur la canule.

Incorporer la farce en contrôlant la pression et le remplissage.

4 - Préparation de l'enrobage :

Mélanger 50 g de Marinade Morilles Pur et Natur avec Panier Quick NP 50 SA.

Badigeonner le filet mignon farci avec cette préparation.

5 - Finition :

Paner le filet mignon Crousti' Nature.

CUISSON

Cuisson au four préchauffé, chaleur tournante à 180°C. Durée : 1h15min selon l'épaisseur.