

Filet de porc aux fruits secs, accompagné de pommes de terre sautées, légumes et sauce au Beurre Noisette

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS (4 portions)

Filet de porc aux fruits secs

- o 600 g de filet de porc
- o 60 g de **Beurre Noisette liquide Corman**
- o 40 g de **Beurre Clarifié liquide Corman**
- o 2 g d'ail
- o 2 g de thym
- o 5 g de romarin
- o 20 g de noisettes pelées, grillées et concassées
- o 10 g de pistaches concassées
- o 5 g de sel
- o 400 g de pommes de terre sautées
- o Légumes
- o De la sauce au **Beurre Noisette**

RÉALISATION

Filet de porc aux fruits secs

Temps de préparation : 90 minutes

- Saupoudrer de fruits secs une face de la pièce de porc.
- Cuire légèrement la viande à la poêle dans du **Beurre Clarifié liquide**, retirer du feu, saler et la placer dans un sachet sous vide avec du **Beurre Noisette liquide**, de l'ail et des épices.
- Cuire au bain thermostatique à 55 °C pendant 60 minutes.
- Ouvrir ensuite le sachet et verser son contenu dans une passoire.
- Séparer le jus de cuisson.

Pour la sauce au Beurre Noisette

- Mélanger le jus de cuisson avec de la lécithine et du **Beurre Noisette liquide**.

Finition

- Servir la viande avec des pommes de terre sautées, la sauce et les légumes nappés de **Beurre Clarifié liquide**.

Légumes

- Blanchir brièvement les légumes dans de l'eau salée et vinaigrée.

Filet de porc aux fruits secs, accompagné de pommes de terre sautées, légumes et sauce au Beurre Noisette

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



RÉALISATION

Pommes de terre sautées

Temps de préparation : 2 minutes

- Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux.
- Les blanchir dans de l'eau.
- Cuire les pommes de terre avec du **Beurre Clarifié liquide** dans une poêle antiadhérente.
- Ensuite, les mettre dans un four à 180 °C avec du sel et du romarin.
- Avant de servir, napper de **Beurre Noisette liquide**.

INGRÉDIENTS

Légumes

- o 100 g haricots verts
- o 20 g mange-tout
- o 40 g endives
- o 100 g fenouil
- o 100 g carottes

Pommes de terre sautées

Ingrédients pour 500 g

- o 600 g de pommes de terre Primura adaptées à la cuisson à la poêle
- o **40 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- o 10 g de sel fin
- o 4 g de romarin

ASTUCES

Cuisson sous vide :

- Grâce à cette technique, la viande reste juteuse, tendre et savoureuse et les principaux nutriments sont protégés.
- Napper au **Beurre Noisette liquide** comme finition fait ressortir la saveur du plat et une touche caramélisée et épicée pénètre les fibres de la viande, la rendant encore plus goûteuse.