FILET DE PORC CAJUN AVEC POIVRONADE ET FRITES



Ingrédients Menù

100 g. Peperonata della casa (Poivronade maison) - V51
30 g. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Capperi sotto sale (Câpres au sel) - U39

Ingrédients

180 g Filet de porc
60 g Pommes de terre à frire
Huile pour fritures
Cresson pour décorer
30 g Beurre
Ail
Persil
Èpices Cajun

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Nous nettoyons le filet de porc, l'assaisonnons avec les épices cajun et l'emballons sous vide. Nous le faisons cuire selon la technique du sous-vide à 60°C pendant 60 minutes. Nous lavons les pommes de terre, les coupons en lanières et les faisons frire deux fois dans l'huile. Nous faisons tremper les câpres au sel dans de l'eau et, lorsqu'elles sont dessalées, nous les faisons frire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Dans une poêle, mettre un peu d'huile, l'ail, le persil, la Poivronade et les câpres frites. Nous ouvrons le sac du filet, le séchons et le faisons dorer de tous les côtés dans une poêle avec de l'huile et du beurre. Dans une assiette, nous plaçons le filet coupé au milieu, la sauce Poivronade maison d'un côté, les frites de l'autre, et nous terminons avec des germes et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)