

SOIRÉE DÉCOUVERTE 2010

SIX NOUVELLES RECETTES
SIX NOUVELLES IDÉES

- ① FILET DE PORC MANDARIN
- ② GALETTE CORDON BLEU
- ③ TRÉSOR DE NEPTUNE
- ④ BROCHETTE DE PORC ESTIVALE
- ⑤ PANACHÉ DE PORC AU PROSCIUTO
- ⑥ BALUCHON DE BOEUF FARÇI



L'innovateur de bon goût!



L'innovateur de bon goût!

FILET DE PORC MANDARIN

"Porc haché assaisonné, déposé dans un filet mignon de porc et recouvert de fromage à raclette."

INGRÉDIENTS

20 GR ENROBAGE JAPONAIS

50 GR POMMES RÂPÉES

30 GR ABRICOTS DÉSHYDRATÉS

4 FILET DE PORC

4 TRANCHES FROMAGE RACLETTE

40 GR SIROP D'ÉRABLE

200 GR PORC HACHÉ

2 GR SEL

ÉTAPES

Mélanger le porc haché, les pommes râpées, les abricots déshydratés, le sirop d'érable et le sel.

Inciser les filets de porc et ajouter la farce.

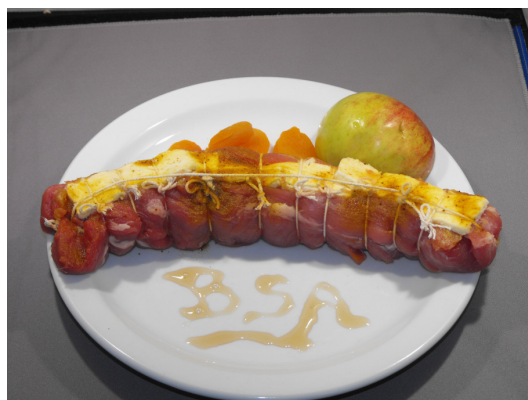
Recouvrir de fromage à raclette.

Saupoudrer un peu d'enrobage japonais sur le dessus.

Ficeler.

SUGGESTIONS DE CUISSON:

Emballer les pièces dans du papier aluminium et cuire de 45 à 60 minutes au four à 350°F.



GALETTE CORDON BLEU

"Porc haché assaisonné formé en galette, recouverte de capicollo et de fromage."

INGRÉDIENTS

200 GR DE PORC HACHÉ

10 GR D'EAU

20 GR D'ASSAISONNEMENT AU CHOIX
(JAPONNAISE, TONKINOISE OU DÉLICE
DE ZEUS)

2 GR SEL

1 TRANCHE DE CAPICOLLO PAR
BOULETTE

1 TRANCHE DE FROMAGE AU CHOIX PAR
BOULETTE

QUANTITÉ SUFFISANTE DE CHAPELURE
GROSSIÈRE POUR ENROBAGE



ÉTAPES

Mélanger le porc haché, l'eau et
l'assaisonnement ensemble.

Faire 2 galettes.

Déposer le capicollo et le fromage sur
une tranche et recouvrir avec l'autre.

Enrober de chapelure grossière.

SUGGESTIONS DE CUISSON:

Cuire au four ou au grill, la farce doit
perdre sa couleur rosée.



TRÉSOR DE NEPTUNE

"Filet de poisson farci de fruits de mer assaisonnés."

INGRÉDIENTS

500 GR DE FRUITS DE MER (CREVETTE, GOBERGE)

30 GR D'ASSAISONNEMENT (JAPONNAISE, TONKINOISE OU DÉLICE DE ZEUS)

70 GR DE FROMAGE MOZZARELLA RÂPÉ

FILET DE POISSON BLANC TURBOT OU TOUT AUTRE FILET REPLIABLE

ÉTAPES

Couper les crevettes et la goberge en petits morceaux.

Mélanger avec le fromage et l'assaisonnement.

Incorporer la farce à l'intérieur du filet de poisson replié.

Ficeler le tout.

Saupoudrer un peu d'assaisonnement sur le dessus du filet.

SUGGESTIONS DE CUISSON:

Cuire au four ou sur le grill.



BROCHETTE DE PORC ESTIVALE

"Porc haché assaisonné et présenté en brochette."

INGRÉDIENTS

200 GR DE PORC HACHÉ

10 GR D'EAU

20 GR D'ASSAISONNEMENT (JAPONNAISE, TONKINOISE OU DÉLICE DE ZEUS)

2 GR DE SEL

QUANTITÉ SUFFISANTE DE CHAPELURE GROSSIÈRE POUR ENROBAGE



ÉTAPES

Mélanger le porc, l'eau et l'assaisonnement ensemble.

Prendre une petite portion de viande et rouler à la main en forme de tube.

Piquer avec un bâton de brochette.

Rouler dans la chapelure.

SUGGESTIONS DE CUISSON:

Cuire au four ou sur le grill, la farce doit perdre sa couleur rosée.



PANACHÉ DE PORC AU PROSCIUTTO

"Porc haché assaisonné, enrobé de prosciutto et présenté en brochette."

INGRÉDIENTS

PORC HACHÉ FORMÉ EN BOULETTE DE 30 GR

PROSCIUTTO COUPÉ EN DEMI-TRANCHE

20 GR D'ASSAISONNEMENT (JAPONNAISE, TONKINOISE OU DÉLICE DE ZEUS)



ÉTAPES

Faire de petites boulettes avec le porc haché.

Mettre un peu d'assaisonnement dans un cul de poule.

Rouler les boules de porc haché dans l'assaisonnement.

Entourer les boules de porc avec une ½ tranche de prociutto et piquer sur un bambou.

SUGGESTIONS DE CUISSON:

Cuire au four ou sur le grill, la farce doit perdre sa couleur rosée.



BALUCHON DE BŒUF FARÇI

"Bifteck français farci de porc haché assaisonné."

INGRÉDIENTS

200 GR PORC HACHÉ

10 GR D'EAU

20 GR D'ASSAISONNEMENT (JAPONNAISE, TONKINOISE OU DÉLICE DE ZEUS)

2 GR DE SEL

3 TRANCHES DE BIFTECK FRANÇAIS

ÉTAPES

Mélanger porc, eau, assaisonnement et le sel.

Mettre un peu de farce au centre de la tranche de bifteck.

Replier les coins en les fixant avec des cure-dents.

Saupoudrer un peu d'assaisonnement sur le dessus du baluchon.

SUGGESTIONS DE CUISSON:

Emballer les pièces dans du papier aluminium cuire au four à 350°F, jusqu'à ce que la farce perde sa couleur rosée.

