



Longe de porc farcie aux noix de macadamia

Recette de V-ZUG SA



Préparation
Temps de
cuisson
Appareil

45 min
40 min

Comhair-Steam SL à partir de
2015

Garniture

1 cs d'huile d'olive

25 g de noix de macadamia, grossièrement hachées

75 g d'ananas, découpés en dés de 1 cm

½ oignon, haché

3 gousses d'ail, haché

1 cm de gingembre, finement haché

35 g de chapelure

1 branche de romarin, finement haché

½ œuf

Sel et poivre à convenance

Faire revenir les noix, l'ananas, l'oignon, l'ail et le gingembre dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Retirer du feu, remuer pendant 2 à 3 minutes pour faire refroidir, puis ajouter la chapelure, le romarin et l'œuf et bien mélanger le tout.

de filet de porc

2 kg de filet de porc, de 500 g chacun

Découper une poche au milieu de chaque filet et ajouter le mélange à l'aide d'une cuillère.

Ficeler fermement la viande avec de la ficelle de cuisine.

Marinade

1 cs d'huile d'olive

2 cs de cassonade

2 cc de cumin





½ cc de mélange chinois de cinq épices

Flocons de sel de mer et poivre à convenance

Préparer la marinade avec l'huile d'olive, la cassonade, le cumin, le mélange de cinq épices et le sel de mer et en badigeonner la viande. Placer sur la plaque à gâteaux.

Insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud + vapeur

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 40 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

