



Longe de porc farcie aux noix de macadamia



Préparation	45 min
Temps de cuisson	40 min
Appareil	Combair-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

