Mangez du porc, les recettes de Nini. Baluchon de porc farci au pesto de canneberges.

écrit par Christine Tasin | 21 septembre 2013

BALUCHON DE PORC FARCI AU PESTO DE CANNEBERGES.

Pour 4 personnes :

2 bon gros filets de porc dégraissés.

Farce :

– 25 ml de Grand-Marnier

– 1/2tasse (125 ml) d’amandes

– 1 tasse (200 ml) de basilic frais

– 4 gousses d’ail épluchées

– 1/2 tasse(125 ml) de canneberges séchées (sorte d’airelles)

– sel, poivre, origan

– Huile d’olive

– Mozzarella râpé

Couper chaque filet en deux dans le sens de la largeur de façons à faire 4 mini rôtis.

Faire une entaille au centre de chaque mini rôti en faisant attention de ne pas percer les bouts.

Tapisser le fond d’un plat d’une feuille de papier d’aluminium et y déposer les minis rôtis. Réserver.

Dans un robot culinaire :

– Mettre tous les ingrédients de la farce SAUF le fromage et l’huile.

– Mettre en marche à vitesse moyenne/élevée jusqu’à obtention d’une pâte.

– Ajouter un filet d’huile d’olive tout en augmentant la vitesse jusqu’à obtention d’une pâte crémeuse.

– À l’aide de 2 petites cuillères, farcir les mini rôtis puis terminer de remplir les fentes avec du mozarella râpé. Ficeler chaque mini rôti et les badigeonner d’huile. Mettre au four pendant une heure à 350 degrés F.

Servir avec une compote de mangues fraîches, des courgettes et poivrons grillés et une salade aux canneberges et ananas.

Nini

NDLR Les commentaires postés les 20, 21 et 22 septembre ne seront validés que le 23. Avec toutes nos excuses.