

Involtini de porc à la sauce aux girolles



La différence est là.

 Durée totale: 1 h

 Temps actif: 1 h

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

8 grandes escalopes de porc suisse, de la cuisse
8 tranches de lard de porc suisse
400 g farine pour knöpfli
1 cc sel
4 œufs
2 dl lait
muscade
150 g oignons
2 cs huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
1 pomme
0.5 bouquet thym
400 g girolles ou chaterelles
sel
poivre noir du moulin
2 cs moutarde gros grains
2 cs beurre
2 dl bouillon de boeuf
1 dl demi-crème acidulée
2 cc fécule

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

993 kcal
64 g de protéines
86 g de glucides
42 g de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

Des porcs suisses moins stressés

L'engraisneur de porcs Valentin Chappuis veille ainsi à la détention la moins stressante possible et à la meilleure qualité de viande.

Préparation

 Sortir la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 2 Pour les spätzlis, mélanger la farine, le sel, les œufs, le lait et un peu de muscade en une pâte lisse. La couvrir et la laisser reposer 20 minutes. Peler les oignons, les couper en lamelles. Dans une poêle, les faire revenir dans la moitié de l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 3 Laver les pommes, les couper en deux, les épépiner et les tailler en bâtonnets. Effeuille le thym et le hacher. Parer les champignons, les couper en deux ou en quatre.
- 4 Aplatir les escalopes. Saler, poivrer et badigeonner de moutarde. Garnir d'oignons, de bâtonnets de pommes et de la moitié du thym, enrouler. Entourer de lard et fixer avec un cure-dent.
- 5 Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Faire fondre le beurre dans une poêle. Passer la pâte par portions à travers une passoire à spätzlis dans l'eau bouillante. Dès qu'ils remontent à la surface, les retirer à l'aide d'une écumoire et les mettre dans la poêle. Couvrir et réserver au chaud.
- 6 Chauffer le reste de l'huile dans une poêle. Faire revenir les involtini de tous les côtés pendant env. 8 minutes, les retirer et les envelopper dans une feuille d'aluminium. Faire revenir les champignons dans le fond de cuisson. Mouiller avec le bouillon et cuire 2 minutes. Mélanger la fécule et la crème acidulée et ajouter à la sauce. Faire bouillir, saler et poivrer. Ajouter le reste du thym et les involtini, réchauffer. Dresser et servir avec les spätzlis.

Conseil

Des poires conviennent également très bien pour farcir les roulades.