Viande de porc en pâte à frire et sauce tartare

Mon choix.

Durée totale: 45 min

Temps actif: 45 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g	quasi ou noix de porc suisse
2	cornichons
1	échalote
1 bouquet	ciboulette
0.5 bouquet	persil plat
1	œuf dur
200 g	demi-crème acidulée
	paprika doux
	sel
	poivre noir du moulin
3 cs	vinaigre des cornichons
1 cs	moutarde
3 cs	huile de colza pressée à froid
2	œufs
1.5 dl	bière
150 g	farine
3 cs	fécule, p. ex. maïzena
	huile pouvant être chauffée à haute température pour la friture, p. ex. huile de tournesol HO ou de colza HOLL
200 g	feuilles de salade mélangée, parées

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

927	kcal
41 g	de protéines
37 g	de glucides
66 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Conseil

Si le plat est destiné à des enfants ou si l'on souhaite éviter l'alcool, on peut remplacer la bière par du jus de pomme et du bouillon dans la pâte.

Préparation

Viande Suisse

Mon choix.

1 Hacher moyennement finement les cornichons. Peler et hacher finement l'échalote. Ciseler finement la ciboulette. Hacher finement le persil. Peler l'œuf et le couper en petits dés. Mettre tous ces ingrédients dans un saladier, ajouter la demi-crème acidulée, mélanger et assaisonner la sauce avec du paprika, du sel et du poivre.

2 Pour la sauce à salade, mélanger le vinaigre des cornichons avec la moutarde et l'huile, saler et poivrer.

3 Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, bien mélanger les jaunes d'œufs et la bière, puis ajouter la farine, mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et saler généreusement. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer.

4 Couper la viande en fines tranches et les diviser ensuite en 4-6 morceaux selon leur taille. Saler et mélanger avec la fécule. Ajouter ensuite la viande à la pâte.

5 Chauffer l'huile de friture à 170° C dans la friteuse ou dans une poêle étroite et haute. Retirer la viande de la pâte morceau par morceau et la faire frire dans l'huile chaude pendant 2-3 minutes. Laisser égoutter sur du papier absorbant.

6 Mélanger la salade avec la sauce. Dresser la viande frite avec la sauce sur des assiettes et servir avec la salade.