

Döner fait maison au chou rouge et aux oignons à la bière



La différence est là.

- Durée totale: 55 min
- Temps actif: 55 min
- Marinage: 3 h
- Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g** filet de porc suisse, entier
- 3 cs** huile d'olive
- 1 cc** romarin séché
- 1 cc** marjolaine séchée
- poivre de Cayenne
- paprika en poudre
- 400 g** chou rouge
- sel
- 3 cs** vinaigre de vin blanc
- 3 cc** miel liquide
- poivre du moulin
- 4 cs** huile de colza
- 2** oignons
- 30 g** beurre
- cumin en poudre
- 2 dl** bière brune
- 1** petite salade verte
- 1 cs** beurre à rôtir
- 2** pains plats

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 660** kcal
- 41 g** de protéines
- 38 g** de glucides
- 36 g** de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Des porcs contre le gaspillage alimentaire.

Les porcs valorisent les sous-produits de la production alimentaire. Ils contribuent à réduire le gaspillage alimentaire.

Préparation

- 1 Diviser le filet en trois dans le sens de la longueur. Mélanger l'huile d'olive, le romarin, la marjolaine, le poivre de Cayenne et le paprika en poudre, puis badigeonner la viande de tous côtés avec cette préparation. Couvrir et laisser mariner au moins 3 heures.

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 Râper finement le chou rouge, mélanger avec du sel et malaxer vigoureusement à la main pendant 10 minutes. Mélanger le vinaigre, le miel, du sel, du poivre et l'huile de colza, verser sur le chou rouge et bien mélanger. Couvrir et laisser reposer.
- 3 Peler les oignons et les couper en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire blondir les rondelles d'oignon. Assaisonner de sel, de poivre et de cumin, déglacer avec la bière et laisser cuire à feu moyen pendant env. 20 minutes. Trier les feuilles de salade et les couper en petits morceaux.
- 4 Dans une poêle, faire chauffer le beurre à rôtir à feu vif et y saisir les filets 4-5 minutes de chaque côté. Les laisser cuire 5-6 minutes de plus à feu moyen en les retournant parfois puis les sortir de la poêle et laisser refroidir un peu. Réserver la poêle avec le jus de cuisson.
- 5 À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper la viande en fines tranches, les remettre dans la poêle et mélanger avec le jus de cuisson.
- 6 Couper les pains plats en deux, les réchauffer brièvement au grille-pain et les garnir avec tous les ingrédients selon ses goûts.