

PORC AUX ARACHIDES SUR PÂTE FILO

Recette pour six personnes

Ingrédients

12 oz (320 g) de porc haché
2 c. à soupe d'huile de sésame
2 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe de pâte de curry rouge
2 oignons verts hachés finement
2 c. à soupe de beurre d'arachide croquant
3 c. à soupe de sauce soya
6 à 8 c. à soupe de sauce sucré au piment
3 c. à soupe de coriandre hachées
1 moule à muffin à 6 sections
1/4 de tasse de beurre fondue
4 feuilles de pâte filo

Sauce aux arachides

1 tasse d'eau
1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux
1 c. à soupe de pâte de curry rouge
1 c. à soupe de sauce soya
1 c. à thé d'huile de sésame

Méthode

Sur le plan de travail, étendre une feuille de pâte filo et l'enduire à l'aide d'un pinceau de beurre fondu. Faire la même procédure pour chaque étage. Couper au centre de la longueur, ensuite couper en trois au sens de la largeur. Déposer chaque portion dans le fond du moule à muffin. Cuire au four à 400F 4 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Dans un poêlon ou un wok, chauffer l'huile, ajouter l'ail et faire revenir 30 secondes. Ajouter le porc et cuire à feu vif sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le porc soit bien cuit. Ajouter la pâte de curry rouge et l'oignon vert, faire revenir 1 minute, incorporer le beurre d'arachide croquant, la sauce sucré au piment, la sauce soya et la coriandre. Saler et poivrer au goût.

Sauce aux arachides

Dans un petit chaudron, ajouter l'eau, le beurre d'arachide crémeux, la sauce soya et l'huile de sésame. Porter à ébullition et fouetter à l'aide d'un fouet jusqu'à la consistance désirée. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau.

Dressage

Déposer la farce dans la pâte filo, dresser sur une assiette de service, servir avec la sauce aux arachides, décorer avec tomate cerise, feuille de coriandre, oignon vert frisé et une arachide en écaille.



Chef C.Croze