

Friands au porc et à la pâte d'oignons



De par son métier, mon chéri reçoit parfois des cadeaux de la part de ses clients. C'est ainsi qu'il m'a rapporté un assortiment de produits italiens : pesto rosso, antipasti, huile d'olive et ... de la pâte d'oignon. J'ai improvisé ce feuilleté avec ce qui me restait comme viande dans le congélateur, un peu de ci un peu de ça plus tard et voilà un régal inattendu, fin et tendre aux dires du futur papa !

Horloge et couverts :

Pour 1 friand (1 personne en plat principale, 2 en entrée)

- Préparation : 15 min
- Cuisson : 30 min dans four à 180°C chaleur tournante

Dans le panier :

- 1 escalope de porc
- 1cs de crème fraîche
- 1cs de persil haché
- 1 œuf
- 2 cs de pâte d'oignons
- 1 reste de pâte feuilletée (environ 150g)
- Sel, poivre

Préparation :

- Mixer la viande avec la crème, le persil et le blanc d'œuf. Saler, poivrer.
- Étaler la pâte feuilletée en rectangle de 20cm sur 15 cm environ.
- Napper avec la pâte d'oignons en laissant un cm libre autour.
- Déposer la farce au centre d'une des moitiés du rectangle.



Dans le four : préchauffé à 180°C chaleur tournante.

- Replier la pâte autour de la farce, souder les bords et dorer au jaune d'œuf. Décorer à l'aide de la pointe d'un couteau, laisser reposer 5 minutes puis repasser la dorure.
- Enfourner pour 30 minutes.



Touche finale :

Servir bien chaud, accompagné de salade ou de crudités.

