

Schnitzel de porc, sauce tartare et pommes de terre ratte

Recette pour 4 personnes



Description

Un jolie mélange franco-allemand

L'astuce du chef

Pour des schnitzels encore plus croustillants après la première panure, repassez les dans l'oeuf et la chapelure. Cette astuce marche pour bon nombre de recettes.

Ingrédients

Pour les schnitzels

- 2 Unité(s) Filet de porc
- 100 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Chapelure
- 2 Unité(s) Citron
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la sauce tartare

- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 200 Ml Huile végétale
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 15 Ml Cornichons sûrs
- 15 Ml Câpres
- 3 Branche(s) Persil
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour les rattes

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 0.25 Botte(s) Persil
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**

Pour la mise en place

Ciselez l'oignon rouge finement, hacher les cornichons, les capres et le persil. Cuire les pommes de terre ratte 20 minutes, 20 minutes après ébullition, avec un départ à l'eau froide. Coupez les citrons en quartiers.

Pour les schnitzels

Coupez le filet de porc en 8 médaillons, casser les oeufs dans un bol et les battres. Passez les médaillons dans la farine, puis dans les oeufs battus puis dans la chapelure. Faire chauffer une bonne quantité d'huile végétale dans une poêle, y mettre les médaillons quand l'huile est à température moyen, et faire dorer vos schnitzels, puis les réserver sur une plaque de cuisson.

Pour la sauce tartare

Mettre le jaune d'oeuf dans un bol avec la moutarde, salez et poivrez, et fouettez le tout en incorporant l'huile au fur et à mesure, jusqu'à obtention de la mayonnaise. Ajouter ensuite les capres, les cornichons et l'oignon.

Pour les pommes de terre ratte

Coupez les rattes en rondelles, puis les faire saisir dans une poêle bien chaude avec de l'huile végétale jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, puis les réserver sur une plaque de cuisson.

Pour le dressage

Mettre les schnitzels et les rattes au four pendant 4 minutes, dressez ensuite un jolie petit dôme de rattes au centre de l'assiette l'entourer avec quatres médaillons, et mettre une cuillère à thé de sauce sur chaque médaillon, finir avec le persil haché et les quartiers de citron.

Bon appétit!