



5 15

## Filet de porc, sauce moutarde au riesling

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

**4**

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

REPOS

**5 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**18 minutes**

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 369; protéines 40 g; matières grasses 16 g; glucides 8 g; fibres 0 g; fer 2 mg; calcium 78 mg; sodium 943 mg

## Ingrédients

- 675 g (environ 1 1/2 lb) de filets de porc
- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnements pour porc
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 80 ml (1/3 de tasse) d'échalotes sèches (françaises) hachées
- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
- 125 ml (1/2 tasse) de vin blanc
- 250 ml (1 tasse) de crème à cuisson 15%
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde fine au riesling
- sel et poivre du moulin au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 5 ml (1 c. à thé) de thym haché

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

## Préparation

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne.

- 2** Parer le filet de porc en retirant la membrane blanche. Saupoudrer le filet de porc d'assaisonnements pour porc.
- 3** Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer le filet de porc. Fermer le couvercle et cuire de 18 à 20 minutes en retournant le filet plusieurs fois.
- 4** Transférer le filet de porc dans une assiette et couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher.
- 5** Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Cuire les échalotes et l'ail 1 minute.
- 6** Ajouter le vin blanc et remuer. Laisser mijoter jusqu'à réduction complète du liquide.
- 7** Incorporer la crème, le bouillon et la moutarde. Saler et poivrer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter 5 minutes.
- 8** Ajouter les fines herbes dans la casserole et remuer. Servir avec le filet de porc.