

Filet de porc à l'érable

- La meilleure recette de filet de porc à l'érable... Hummm :)



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre
- 2 filets de porc de 450 grammes

Pour la marinade :

- 2 échalotes françaises ou de Ste-Anne émincée
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir du moulin
- 1/4 de cuillère à thé de poivre de cayenne

Préparation :

1. Dans une tasse à mesurer, combiner tous les ingrédients de la marinade et bien mélanger.
2. Mettre les filets de porc dans un sac ziplock et verser la marinade dessus. Laissez mariner au réfrigérateur pendant 6 heures ou encore mieux, pour toute la nuit.
3. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
4. Dans une casserole, faites chauffer l'huile.
5. Sortir et égoutter les filets de porc.
6. Faire saisir les filets de porc pendant 1 minute de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

7. Verser toute la marinade sur le porc et laisser mijoter pendant 1 à 2 minutes.
8. Couvrir de papier d'aluminium et transférer au four pour 15 minutes.
9. Retirer le papier d'aluminium utilisez une cuillère afin de bien couvrir les filets de porc de la sauce.
10. Remettre au four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 145 °F.
11. Laissez reposer et servir avec la sauce!

“ *Voici une façon super facile (et tellement) délicieuse de cuisiner les filets de porc avec du sirop d'érable... Miam! Miam!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)