

Médaillons de porc grillé

- La meilleure recette de médaillons de porc grillés sur le BBQ!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de **vinaigrette italienne**
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'ananas sans sucre
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 filets de porc coupés en tranches de 3/4 de pouce d'épaisseur

Préparation :

1. Dans un grand bol, combinez la cassonade, le jus, la vinaigrette et la sauce soja. Verser la moitié dans un grand sac ziplock et conserver l'autre moitié au réfrigérateur.
2. Ajouter les médaillons dans le sac ziplock. Secouer. Laissez mariner pendant au moins 30 minutes, mais idéalement 4 à 6 heures.
3. Faites griller pendant 4 à 5 minutes de chaque côté à feu moyen ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F.
4. Bien badigeonner du restant de marinade pendant la cuisson.

“ Vous avez envie d'une bonne recette de médaillons de porc sur le BBQ? Voici une recette vraiment facile avec une marinade épatante!

11/07/2021

La meilleure recette de médaillons de porc grillés sur le BBQ!

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