

Marinade de porc à l'érable

- La meilleure recette de marinade de porc à l'érable... Un vrai délice!



Ingrédients :

- 2 filets de porc

Marinade :

- 2 échalotes françaises émincées
- 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
- 1/4 de cuillère à thé de poivre de cayenne

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble.
2. Placez les filets de porc dans un grand plat pyrex. Verser la marinade par dessus.
3. Couvrir d'une pellicule de plastique et mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

“

*Une petite marinade bien de chez nous pour faire des délicieux filets de porc...
Miam :)*

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