



Porc à la grecque sur la plaque

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 574; protéines 50 g; M.G. 20 g; glucides 47 g; fibres 5 g; fer 6 mg; calcium 352 mg; sodium 1 241 mg



Pas d'idée pour souper? Essayez cette recette facile de [porc](#) à la grecque sur la [plaque](#): un tendre filet de porc garni d'herbes fraîches. Servez-le avec une sauce tzatziki et vous serez ravi, c'est promis!

Ingrédients

- 675 g (1 1/2 lb) de filet de porc
- 5 pommes de terre à chair jaune coupées en petits cubes
- 12 tomates cerises
- 1 contenant de feta de 200 g, coupée en dés
- 2 petits oignons rouges coupés en quartiers
- 30 ml (2 c. à soupe) d'assaisonnements grecs
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Parer le filet de porc en retirant la membrane blanche. Couper le filet en tranches.
- 3 Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.
- 4 Sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, étaler la préparation. Cuire au four de 20 à 25 minutes.