

Cuisine et nutrition

Accueil > Cuisine et nutrition > Recettes > Filet de porc, sauce barbecue à la bière

On cuisine le filet de porc sur le barbecue en 25 recettes

PRÉCÉDENTES



Filet de porc, sauce barbecue à la bière

⌂



PRÉPARATION
20 minutes

CUISSON
18 minutes

QUANTITÉ
4 portions

[Voir les valeurs nutritives](#)

Suivez la recette à la lettre pour un filet bien assaisonné et hautement juteux! Bon festin!

Ingrédients

1 filet de porc de 680 g (1 1/2 lb)

Pour la sauce à la bière:

1	bière brune (de type Sleeman Honey Brown) de 341 ml
250 ml (1 tasse)	de ketchup
45 ml (3 c. à soupe)	de cassonade
30 ml (2 c. à soupe)	de vinaigre de cidre
30 ml (2 c. à soupe)	de moutarde de Dijon
30 ml (2 c. à soupe)	de poudre de chili
15 ml (1 c. à soupe)	de paprika
15 ml (1 c. à soupe)	de poudre d'ail
15 ml (1 c. à soupe)	de mélasse
	quelques gouttes de fumée liquide (facultatif)

Préparation

- 1 Dans une casserole, mélanger les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux 20 minutes.
- 2 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 3 Parer le filet de porc en retirant la membrane blanche.
- 4 Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer le filet de porc et fermer le couvercle. Cuire de 13 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température interne de la viande indique 68 °C (155 °F) sur un thermomètre à cuisson pour une cuisson rosée, en retournant le filet de porc de temps en temps. Badigeonner le filet de porc avec les trois quarts de la sauce barbecue à la bière et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- 5 Déposer le filet sur une planche à découper et couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.
- 6 Servir avec le reste de la sauce barbecue à la bière.

© 2013 Éditions Pratico-Pratiques. Tous
droits réservés