Filet de porc glacé à la moutarde et à l'érable

Métrique ▼

Pour 4 ▼ personnes

INGRÉDIENTS

2 filet de porc d'environ 375 g ($\frac{3}{4}$ de lb) chacun

Pour la marinade

375 ml de sirop d'érable

30 ml d'huile végétale

60 ml moutarde de Dijon

2 gousses d'ail hachées

30 ml de sauce soya

Sel et poivre fraîchement moulu

INSTRUCTIONS

Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la marinade à l'érable. Réserver $\frac{1}{4}$ de tasse de cette marinade pour badigeonner le porc pendant la cuisson. Verser le reste de la marinade sur les filets. Couvrir et laisser mariner au moins 4 h au réfrigérateur.

Préchauffer le barbecue à feu moyen.

Faire cuire le porc environ 6 à 7 min de chaque côté pour un total de 15 à 20 min ou jusqu'à ce qu'il ait caramélisé. Badigeonner la viande avec la marinade réservée pendant les 5 dernières minutes de la cuisson. Faire reposer la viande recouverte d'un papier d'aluminium pendant 5 min.

Recettes conçues et réalisées par des chefs

Incluant les recettes du maître du Grill

(1 vote)

Évaluer

Préparation : 5 min

Macération : 4 h

Cuisson : 20 min

SUGGESTIONS DE VINS

par [Jacques Orhon](#)

Si le porc se laisse accompagner de vin blanc, un rouge fera mieux l'affaire dans ce cas-ci, à cause de la cuisson et de la marinade. On choisira un vin qui a du fruit mais qui n'est pas trop tannique et possède une bonne acidité. Servis entre 14 et 16 °C, plusieurs vins du Beaujolais ou de la vallée du Rhône méridionale seront tout à fait à leur place. Un bon choix : Côtes du Ventoux, La Vieille Ferme, Famille Perrin.

Ce vin à la SAQ