Cuisine et nutrition

On cuisine le filet de porc sur le barbe[illegible] en 25 recettes

PRÉCÉDENTES

Filets de porc au chipotle

PRÉPARATION
15 minutes

CUISSON
18 minutes

QUANTITÉ
6 portions

Envie d'une petite dose de piquant? Avec cette recette de porc au chipotle, vous serez servis!

Ingrédients

1 kg (2,2 lb) de filets de porc

Pour la sauce:
60 ml (1/4 de tasse) de sauce chili
60 ml (1/4 de tasse) de ketchup
60 ml (1/4 de tasse) de mélasse
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre
10 ml (2 c. à thé) d'ail haché
5 ml (1 c. à thé) de chipotle

Préparation

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.

2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.

3. Parer les filets de porc en retirant la membrane blanche puis les badigeonner en utilisant environ le tiers de la sauce.

4. Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les filets et fermer le couvercle. Cuire de 18 à 20 minutes, en badigeonnant les filets avec le reste de la sauce en cours de cuisson.

5. Déposer les filets de porc dans une assiette, puis les couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Laisser reposer de 6 à 8 minutes avant de trancher.

© 2013 Éditions Pratico-Pratiques. Tous droits réservés