



Filets de porc marinés à l'érable dijonnaise

Cuisson : 25 à 30 minutes

Portions : 4

INGRÉDIENTS :

½	(125 ml)	tasse moutarde de Dijon
½	(125ml)	tasse de sirop d'érable
2		filets de porc « L'Original Packing Ltd. »
2	(30 ml)	c. à soupe d'échalote française
¾	(190ml)	tasse de bouillon de bœuf concentré
1		gousse d'ail
¼	(50 ml)	tasse huile Olive extra-vierge
¼	(50 ml)	tasse de vin blanc.
		Sel et poivre moulu

PRÉPARATION

- ❖ Mélanger la moutarde et le sirop.
- ❖ Faire mariner le porc 1 à 2 heures au frigo.
- ❖ Retirer le porc de la marinade (garder la marinade.)
- ❖ Saisir dans la poêle avec un peu d'huile.
- ❖ Mettre les filets sur un nid de légumes et terminer la cuisson au four à 350°F (25 à 30 minutes).

Sauce :

- ❖ Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile.
- ❖ Ajouter l'ail et le vin blanc.
- ❖ Laisser réduire de moitié.
- ❖ Ajouter le bouillon de bœuf et la moitié de la marinade.
- ❖ Laisser mijoter au moins 15 minutes.
- ❖ Trancher les filets en 8 morceaux.

Pour un goût plus doux, remplacer la moutarde de Dijon par de la moutarde de Meaux.

Légumes : Bâtonnets de panais, rondelles de courgettes vertes, pommes de terre bouillie.

Bon appétit !!!