

# Marinade pour filet de porc

---

lamaisoncheznous.com  
Desrochers Lacroix, propriétaires  
Daniel Lacroix, chef

Nombre de portions : 4  
Temps de préparation : 5 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes

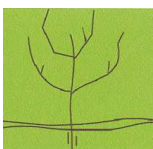
15 ml (1 c. soupe) de moutarde de Meaux  
15 ml (1 c. soupe) de concentré RoyalSureau  
15 ml (1 c. soupe) d'huile d'olive  
Sel et poivre, au goût  
2 filets de porc

1. Dans un bol, mélanger la moutarde, le concentré RoyalSureau et l'huile d'olive
2. Badigeonner les morceaux de viande, saler et poivrer au goût, et laisser mariner au froid 20 minutes avant la cuisson
3. Saisir sur le gril ou à la poêle, griller la viande environ 15 minutes en la retournant à intervalles réguliers
4. Trancher et servir



N.B.:

Vous pouvez également caraméliser la viande à poils ou à plumes avec le concentré RoyalSureau avant de déglacer



**boisepinson.ca**

426, rue Mountain  
Granby, QC, J2H 0M6