

# Filets de porc Sureau & Pomme

Nombre de portions : 6  
Temps de cuisson BBQ :10 minutes

- 15 ml romarin frais (10 ml si séché)
- 45 ml huile d'olive, ou plus
- Sel et poivre du moulin, au goût
  
- 2 filets de porc
- 1 pomme, coupée en tranches fines (conserver la pelure)
  
- 65 ml concentré de sureau **RoyalSureau**,  
Ferme BoiséPinson



Au mélangeur ou au pied plongeur, réduire en purée le romarin avec l'huile d'olive et assaisonner

Parer les filets de porc et les ouvrir en portefeuille, sur la longueur, et badigeonner l'intérieur et l'extérieur de purée de romarin

Déposer dans un plat, recouvrir et laisser reposer une bonne heure

Ouvrir les filets et y insérer les fines tranches de pomme

Refermer les filets et ficeler

Assaisonner

Badigeonner du concentré de sureau **RoyalSureau**

Préchauffer le BBQ à feu moyen-vif

Huiler la grille du BBQ

Cuire les filets environ 5 minutes de chaque côté, pour une cuisson rosée

Badigeonner de concentré de sureau **RoyalSureau**, tout au long de la cuisson

Retirer du feu, laisser reposer 5 minutes avant de servir

Trancher et servir accompagnés d'asperges, de légumes grillés ou autres...



**boisepinson.ca**

426, rue Mountain  
Granby, QC, J2H 0M6