

Médallions de porc marinade aux 2 moutardes (Le palais gourmand)

- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à thé de sirop d'érable
- 3 c. à thé d'huile d'olive
- 3 c. à thé de jus de pomme ou de vin blanc
- 1 gousse d'ail, dégermée et tranchée
- 1/2 c. à thé de fines herbes séchées (origan, basilic, menthe)
- Sel et poivre au goût
- 1 filet de porc de 400gr coupé en médaillons

Mélanger les ingrédients de la marinade, y ajouter les médaillons de porc, bien enrober et couvrir. Réfrigérer de 1 à 2 h ou jusqu'à 1 journée. Huiler la grille du bbq et faire cuire la viande jusqu'à cuisson désirée.