

# **FILET DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE**



## **Ingrédients :**

2 filets de porc  
8 gousses d'ail  
8 c. à table d'huile  
4 c. à table de sauce soya  
3/4 tasse de sirop d'érable  
4 c. à thé de moutarde sèche  
Sel et poivre

## **Préparation :**

Mélanger l'ail, l'huile, la sauce soya, le sirop d'érable, la moutarde sèche, sel et poivre.

Laisser mariner les filets de porc dans la marinade pendant au moins 3 heures.

Déposer les filets de porc et la marinade dans un plat allant au four.

## **Temps de cuisson :**

Préchauffer le four à 350 degrés pendant 30 minutes (Virer à moitié du temps)