

FILET DE PORC MARINÉ MOUTARDE ET ÉRABLE



2 filets de porc

1/4 de tasse de sirop d'érable
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
3 c. à soupe de moutarde jaune
2 c. à soupe de vinaigre de cidre de pommes
1 c. à soupe de sauce soja
2 gousses d'ail émincées
1 c. à thé d'épices à steak
poivre (au goût)

-Mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble.

-Mettre les filets de porc dans un grand sac ziplock et verser la marinade par dessus. Bien secouer le sac.

-Laissez mariner environ 24 heures

-Préchauffé à 350°F.

-Faire cuire pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 145 °F (62 °C) pour une cuisson rosée ou 160 °F (71 °C) pour une cuisson plutôt blanche.

(Source: [Le coin recettes de Jos](#))