

## **FILET DE PORC, SAUCE BBQ À LA BIÈRE**



1 filet de porc de 680 g (1 1/2 lb)

### ***Pour la sauce à la bière:***

1 bière brune (de type Sleeman Honey Brown) de 341 ml

1 tasse de ketchup

3 c. à soupe de cassonade

2 c. à soupe de vinaigre de cidre

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

2 c. à soupe de poudre de chili

1 c. à soupe de paprika

1 c. à soupe de poudre d'ail

1 c. à soupe de mélasse

quelques gouttes de fumée liquide (facultatif) (je n'ai pas mis)

-Dans une casserole, mélanger les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux 20 minutes.

-Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.

-Parer le filet de porc en retirant la membrane blanche.

-Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer le filet de porc et fermer le couvercle. Cuire de 13 à 15 minutes, jusqu'à ce que la température interne de la viande indique 155 °F sur un thermomètre à cuisson pour une cuisson rosée, en retournant le filet de porc de temps en temps. Badigeonner le filet de porc avec les trois quarts de la sauce barbecue à la bière et poursuivre la cuisson 5 minutes.

-Déposer le filet sur une planche à découper et couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

-Servir avec le reste de la sauce barbecue à la bière.

Publier par: Le coin recettes de Jos

(Source: Pratico pratiques)