

Médallions de porc cari et gingembre (Le palais gourmand)

Je doublerais la quantité la prochaine fois pour me faire une petite sauce avec la marinade.

1 gros filet de porc trancher en médaillon

1/4 tasse huile végétale

2 c. à table sirop d'érable

1 c. à table gingembre frais, émincé (**mis 1 c. à thé moulu**)

2 c. à thé poudre de cari

Sel et poivre au goût

Mettre la viande dans un plat ou sac ziploc, verser la marinade dessus et bien enrober. Faire mariner minimum 3 heures ou toute une journée, c'est bien meilleur. Faire cuire sur la grille huiler du bbq jusqu'à cuisson désiré, sinon cuire dans un poêlon. Si vous avez doublez la marinade, la faire bouillir quelques minutes avant de l'utiliser comme sauce.