

Filet de porc délicieux (Le palais gourmand)

Filet de porc de 2.5 livres

4-5 gousses d'ail hachées

1/4 tasse de sauce soya

2 c. à table de moutarde de dijon à l'ancienne

4 c. à table de miel

2 c. à table de jus d'orange

1 c. à table d'herbe de provence

Sel, poivre au goût

3 c. à table d'huile

Trancher le filet de porc en médaillon, mettre dans un sac ziploc ou un plat allant au four, réserver. Mélanger le reste des ingrédients et verser sur la viande. Mettre au réfrigérateur minimum 4 heures ou jusqu'à 1 journée. Retirer le plat du réfrigérateur et préchauffer le four à 350°. Cuire la viande avec la marinade au four entre 20-30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite à votre goût. Si vous préférez, cuire la viande sans la marinade et versez celle-ci dans un petit chaudron et faire bouillir une dizaine de minutes. Servir avec la viande.