Filet de porc à la gelée de pommes, avec pesto, brie, asperges & jambon

Pour 6-8 portions (tout dépendant de la grosseur des filets):

- 2 filets de porc, coupés sur la longueur (en papillon)
- 1/2 tasse de pesto maison ou du commerce
- 180 g de fromage brie, coupé en lamelles
- 6 asperges
- 8 tranches de jambon

Laque à la gelée de pommes:

- 1/3 tasse de gelée de pommes
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'épices à steak avec sel

Mélanger tous les ingrédients de la laque et réserver.

Prendre une feuille de papier d'aluminium et la plier en deux, pour créer une plaque. Faire des rebords.

Huiler le papier d'aluminium avec un peu d'huile d'olive.

Badigeonner l'intérieur des filets de porc avec le pesto. Ajouter le jambon, le brie et les asperges. Refermer les filets et les ficeler solidement. Saler et poivrer l'extérieur des filets.

Badigeonner généreusement les filets avec le mélange de gelée de pommes.

Déposer les filets sur la feuille de papier d'aluminium.

Préchauffer le barbecue à feu élevé.

Cuire les filets de porc pendant environ 15 minutes, sans les retourner, pour une cuisson rosée. Badigeonner les filets avec la laque à la gelée durant la cuisson.

Trancher et servir avec des pâtes au beurre, du riz ou des pommes de terre, au choix.

(Source: Kat - Douceurs au palais)