

Filet de porc au miel et au piment chipotle

Pour environ 4 à 6 personnes dépendamment de la grosseur de vos filets.

Mélange d'épices à la mexicaine

Préparation: 5 minutes

Macération: 4 heure

Portion: donne 3 c. à table (45 ml)

~Ingrédients

1 c. à table (15 ml) cassonade tassée

1 c. à table (15 ml) assaisonnement au chili

2 c. à thé (10 ml) gros sel

1 c. à thé (10 ml) poudre d'ail

1 c. à thé (10 ml) origan séché

~Préparation pour les filets

1) Sur une plaque à biscuit recouvert de papier d'aluminium, frotter les filets du mélange d'épices. Bien recouvrir et mettre au frigo entre 4 à 5 heures.

2) Avant de faire cuire sur le barbecue, couper les filets en médaillons. Lors de la cuisson, badigeonner chacun d'eux de la sauce au miel et au piment chipotle.

Sauce barbecue au miel et au piment chipotle

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 à 30 minutes

Portions: donne 1 1/2 tasse (375 ml)

~Ingrédients

1 c. à table (15 ml) huile d'olive

1/2 tasse (125 ml) oignon haché fin

2 gousses d'ail hachées finement

1 boîte de sauce tomate (123 ml)

1/4 tasse (60 ml) miel liquide

1/4 tasse (60 ml) vinaigre de cidre

2 c. à table (30 ml) jus de lime (moi, un peu moins)

2 c. à table (30 ml) moutarde jaune

2 c. à table (30 ml) sauce Worcestershire

1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) piments chipotle en sauce adobo hachés finement (dosé selon vos goûts du piquant) (moi, + + + hihi!!!)

1/4 de tasse (60 ml) de tequila

~Préparation

1) Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire, en brassant, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Ajouter la sauce tomate, le miel, le vinaigre de cidre, le jus de lime, la moutarde, la sauce Worcestershire et les piments chipotle et mélanger.

2) Retirer la casserole du feu, incorporer la tequila et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à découvert, en brassant de temps à autre, pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée.

3) Cuire les médaillons sur le barbecue et les badigeonner de la sauce barbecue au miel et au piment chipotle des deux côtés. (cuire de la cuisson désirée).

source: Coup de pouce modifier et transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule