

Meilleur filet de porc au monde

Ingrédients

2 filets de porc frais ou décongelé (vous pouvez utiliser des côtelettes ou des cubes de porc, selon le goût, seul le temps de cuisson va changer)

Beurre

Marinade:

1/3 t de vinaigre balsamique

3/4 t d'huile d'olive

10 jet de Worcestershire

3 jet de sauce soya

1 petit oignon haché fin

3 gousses d'ail

1/2 c. thé d'origan

1/2 c. thé de basilic

1/2 c. thé de moutarde séchée ou 1 c. thé de Moutarde Dijon

Étapes

1. Mélanger, dans un plat en long - genre pyrex - le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive pour les lier ensemble.
2. Ajouter la sauce Worcestershire, la sauce soya, les oignons, l'ail et les épices.
3. Ajouter les filets de porc et bien les imbiber de la marinade.
4. Laisser le porc mariner au moins six heures en virant la viande de temps à autre. J'ai déjà laissé la viande mariner pendant 24h et je pouvais couper les filets avec une fourchette. .
5. Faire chauffer une poêle à feu vif avec du beurre dedans. Il faut que le beurre soit presque brun.
6. Faire chauffer le four à 450 degrés.
7. Faire rotir le filet de porc environ 3 minutes de chaque côté. Habituellement, je les tourne quatre fois dans la poêle.
8. Mettre les filets de porc dans le four pendant 20 min - le centre du filet de porc devrait être rosé.
9. Bien important de laisser reposer la viande pendant 15 minutes après cuisson afin de permettre au jus de se répartir dans les filets et non pas de couler dans l'assiette.
10. Après 15-20 minutes, couper les filets en tranche de 1 pouce. Servir avec légumes et pommes de terre, pâtes ou riz.