



Filet de porc, sauce à la moutarde de Dijon

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 28-30 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H 10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Marinade :

- 1/4 tasse de moutarde de Dijon
- 1/4 tasse de cassonnade
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1 branche de romarin, ciselée
- 1 branche de thym frais, ciselée
- Sel et poivre, au goût

Autres ingrédients :

- 1 filet de porc (1 à 1 1/2 livre)
- Un filet d'huile d'olive
- 4 c. table de beurre, non salé

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.
2. Mettre le 1/3 de la marinade dans un sac ou un plat hermétique avec le filet de porc. Bien enrober. Laisser reposer au réfrigérateur de 1 à 2 heures.
3. Réfrigérer le reste de la marinade.
4. Préchauffer le four à 350 F.
5. Chauffer l'huile dans une casserole allant au four à feu moyen vif.

6. Saisir le filet de porc quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Environ 7-8 minutes.
7. Poursuivre la cuisson au four sur la grille du centre à découvert pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 140 F.
8. Sortir le filet du four et recouvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer 8-10 minutes.
9. Pendant ce temps, dans une petite casserole, porter à ébullition le reste de la marinade à feu moyen.
10. Ajouter le beurre et retirer du feu.
11. Fouetter sans arrêt jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu et que la sauce soit homogène.
12. Servir sur le filet de porc avec des accompagnements de votre choix.