Filet de porc au goût de côtes levées

RECETTES – BBQ – REPAS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20-25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 gros filet de porc (si votre filet est petit, prenez en 2)
- 1 pot de sauce à côtes levées Kraft
- 3 c. à table de paprika
- 2 c. à table de poudre d’ail
- 2 c. à table de poudre de chili
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1 c. à table de poudre d’oignon
- 1 c. à thé de sel de céleri
- 1/2 c. à table d’origan séché
- 1/2 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de moutarde sèche

Préparation

1. Préchauffer le BBQ à puissance maximale.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf la sauce et le filet. Étendre le mélange d’épices sur toute la surface du filet.
3. Déposer le filet sur la grille du BBQ. Faire saisir de tous les côtés et diminuer la chaleur. Cuire de 20-25.

4. Badigeonner de sauce le filet encore et encore pendant la cuisson. Ne pas trop faire cuire. Du filet de porc, c’est meilleur rosé.
5. Laisser reposer 10 minutes avant de le servir.