

# Filet de porc au goût de côtes levées

## Ingrédients

- 1 gros filet de porc (si votre filet est petit, il vous faudra tout simplement moins de mélange d'épices)
- 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

## Marche à suivre :

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.
4. Badigeonner de sauce le filet encore et encore pendant la cuisson. Ne pas trop faire cuire. Du filet de porc, c'est meilleur un peu saignant.