



Mignon de porc à l'infusion de bière au gingembre

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 2 un. Filets de porc de 300 g

MARINADE :

- 341 ml Bière blonde
- 5 ml Gingembre frais
- 125 ml Huile de canola
- 100 ml Sirop d'érable
- 15 ml Sauce HP
- 2 ml Cumin moulu
- 5 ml Coriandre fraîche
- 10 ml Sel
- 5 ml Fleurs d'ail
- 5 ml Poivre

MÉTHODE :

Faire bouillir la bière avec le gingembre frais émincé jusqu'à obtenir 200 ml. Refroidir.

Mélanger avec les autres ingrédients. Ajouter la viande et laisser mariner durant un minimum d'une quinzaine de minutes.

Griller sur poêle à feu moyen ou sur BBQ.

Bruno Gagné

Au Parfum de la Nature

Tél. : 450 834-4547