



THE J.M. SMUCKER Co

Filet de porc rôti avec un glaçage à la moutarde et à l'abricot

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 1 hr 6 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de tartinade d'abricots **Smucker's®** Pure
- 2 c. à table (30 mL) de moutarde en grains
- 1 c. à table (15 mL) de sauce soja
- 1 gousse d'ail, broyée
- sel et poivre au goût
- 1 1/2 lb (650 g) de filet de porc

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375° F (190° C). Mettre une grille sur une tôle à pâtisserie doublée d'une feuille d'aluminium. Combiner les 4 premiers ingrédients dans un petit bol. Saupoudrer le filet de porc de sel et de poivre.

Step 2:

Réserver la moitié du glaçage et saupoudrer le filet de porc du reste. Faire cuire au cours préchauffé de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160° F (71° C). Retirer du four et couvrir d'une feuille d'aluminium 10 minutes. Trancher et servir accompagné de glaçage réservé.

Images

