

Mignon de Porc mariné

Ingrédients

- 4 càs d'huile au basilic Oliviers&Co
- 2 càs de Paprika
- 2 càs de piment d'espelette
- 1 citron
- Poivre
- 2 filets de porc de chez Barras
- 1 verre de vin blanc



Testée et
Approuvée !



Préparation

Mélangez les ingrédients de la marinade (paprika, piment d'espelette, huile d'olives au Basilic, le jus de citron et poivre).

Tartinez-en entièrement les 2 filets de porc de la Boucherie Barras. Mettez-les dans un plat, recouvrez d'un film et placez au frais 24 h.

Préchauffez à 180°. Cuisez entre 50' et 1h (suivant l'épaisseur des filets). Ajoutez un verre de vin blanc à T° ambiante en cours de cuisson. Couvrez le plat d'un couvercle en silicone afin que la viande ne colore pas trop vite.

Le conseil Oliviers & Co :
Servez les tranches de filet avec le Ketchup Gastronomique O&CO à part, et un riz sauvage de Camargue



chaussée de Charleroi 1
Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be
010 247 287



054