



5 15

## Filet de porc en croûte de bacon caramélisé à l'érable

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

### Information nutritionnelle

Par portion: calories 505; protéines 45 g; matières grasses 20 g; glucides 33 g; fibres 0 g; fer 3 mg; calcium 75 mg; sodium 1 030 mg

Une coupe de viande populaire que vous apprécierez pleinement grâce à sa garniture de bacon à l'érable!

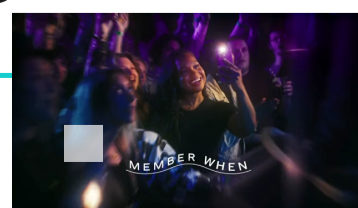
### Ingrédients

- 80 ml (1/3 de tasse) de gelée de pommes
- 80 ml (1/3 de tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 15 ml (1 c. à soupe) d'assaisonnements pour porc
- 675 g (environ 1 1/2 lb) de filets de porc
- poivre au goût
- 10 tranches de bacon fumé à l'érable

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

### Préparation

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger la gelée de pommes avec le sirop d'érable, le vinaigre balsamique et les assaisonnements pour porc.
- 3 Parer le filet de porc en retirant la membrane blanche.
- 4 Poivrer le filet de porc, puis le badigeonner d'un peu de préparation à la gelée de pommes.
- 5 Déposer les tranches de bacon sur le plan de travail en les superposant légèrement. Déposer le filet de porc au centre des tranches. Enrouler les tranches de bacon autour du filet.
- 6 Déposer le filet de porc sur un plateau d'aluminium huilé, joints des tranches de bacon dessous. Badigeonner le filet d'un peu de préparation à la gelée de pommes.
- 7 Déposer le plateau d'aluminium sur la grille chaude du barbecue. Fermer le couvercle et cuire de 20 à 25 minutes, en badigeonnant le filet de porc avec la préparation à la gelée de pommes restante.
- 8 Retirer le filet de porc du barbecue et le déposer dans une assiette. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium, sans serrer. Laisser reposer 5 minutes avant de trancher.



### Idée pour accompagner

## Papillote de légumes

Dans un bol, mélanger 80 ml (1/3 de tasse) de vinaigrette aux tomates séchées avec 250 ml (1 tasse) de mini-carottes, 1 oignon émincé, 2 branches de céleri coupées en morceaux et 150 g (1/3 de lb) de pois sucrés. Saler et poivrer. Déposer la préparation au centre d'une grande feuille de papier d'aluminium résistant. Replier le papier de manière à former une papillote hermétique. Déposer sur la grille chaude du barbecue et fermer le couvercle. Cuire à puissance moyenne-élevée de 12 à 15 minutes, en retournant la papillote à mi-cuisson.

