



5 15

Filet de porc farci aux tomates séchées

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

18 minutes

Oubliez les filets de porc qui sèchent sur le gril et essayez ce porc farci qui fond en bouche!

Ingrédients



Tomates séchées 125 ml
(1/2 tasse), émincées



Parmesan 60 ml (1/4 de
tasse)



Basilic frais 30 ml (2 c. à
soupe), émincé



Noix de pin 60 ml (1/4 de
tasse), grillées



Filets de porc 755 g (1
2/3 lb), membrane
enlevée

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché

Préparation

- 1 Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.
- 2 Dans un bol, mélanger les tomates séchées avec le parmesan, le basilic et les noix de pin. Si désiré, ajouter l'ail. Saler et poivrer.
- 3 Inciser le filet de porc en deux sur la longueur sans le couper complètement. Déposer la farce au centre du filet. Refermer le filet et ficeler.
- 4 Sur la grille chaude et huilée, déposer le filet et fermer le couvercle. Cuire de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 68 °C (155 °F) sur un thermomètre à cuisson.