



Papillote de filet de porc aux champignons

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

MARINAGE

6 à 8 heures

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Ingrédients

- 600 g (1 1/3 lb) de filet de porc
- 1 oignon, émincé
- 1 gousse d'ail, hachée
- 500 ml (2 tasses) de bouillon Canton Vin rouge
- 1 paquet de 14 g de champignons séchés assortis
- 2 branches de romarin
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce à fondue Canton Dijonnaise
- 1 blanc de poireau, émincé
- 375 ml (1 1/2 tasse) de champignons blancs, coupés en quartiers
- Poivre noir fraîchement moulu, au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans un contenant, mettre la viande, l'oignon, l'ail, le bouillon Canton Vin rouge et le romarin. Laisser mariner au réfrigérateur de 6 à 8 heures.
- 2 Égoutter le filet de porc et laisser tempérer 10 minutes. Récupérer 60 ml (1/4 tasse) de la marinade et les branches de romarin, puis jeter le reste de la marinade.
- 3 Moudre finement les champignons séchés. Badigeonner le filet de porc de la sauce Canton Dijonnaise et le rouler dans la poudre de champignons.
- 4 Préchauffer le barbecue à intensité maximale.
- 5 Au centre d'un morceau de papier aluminium double épaisseur, étaler le poireau et déposer ensuite la viande par-dessus. Relever les 4 coins pour en faire un bol. Ajouter la marinade réservée, les branches de romarin et les champignons blancs, puis poivrer. Fermer la papillote et la déposer sur la grille chaude du barbecue. Réduire l'intensité de la chaleur à moyenne. Cuire 20 minutes.
- 6 Servir le porc tranché, avec les légumes.

