

Filets de porc enroulés dans le bacon

- La meilleure recette de filets de porc enroulés de bacon au monde!



Ingrédients :

- 8 à 10 tranches de bacon
- 1 lb (500 grammes) de filets de porc à température pièce
- Sel et poivre
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive
- 2 cuillères à thé de miel (ou de sirop d'érable)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 390 °F (200 °C).
2. Étendez les tranches de bacon une à côté des autres sur une planche à découper. La largeur du bacon doit être légèrement plus grande que celle du filet de porc. (Voir la photo)
3. Assaisonner le porc avec du sel et du poivre.
4. Faites chauffer une casserole avec l'huile d'olive à feu élevé. Faites saisir le porc de tous les côtés jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni.
5. Déposer le porc sur le bacon. Utiliser un couteau afin de garder le bacon ensemble et rouler le porc autour du bacon. Garder le joint de bacon sous le porc.
6. Transférer le filet de porc dans la casserole (si celle-ci va au four) ou sur une plaque tapissée d'un papier parchemin dans le cas contraire.
7. Verser du miel ou du sirop d'érable (ou les deux si vous êtes *wild*) sur le filet de

porc.

8. Faites rôtir pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la viande soit parfaite à votre goût.
9. Pendant le 25 à 30 minutes, utilisez un pinceau afin de prendre le jus de porc et de miel/sirop et badigeonner votre filet de porc. Faites-le au moins deux fois.
10. Retirer du four et badigeonner à nouveau. Laissez refroidir pendant 5 minutes et badigeonner à nouveau.
11. Trancher et servir!



“ C'est une recette de filet de porc qu'on a généreusement enroulé de bacon afin de produire quelques choses de vraiment délicieux! Facile à faire en plus...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)