

Filet de porc farci aux Tomates séchées

Source de la recette :

<http://www.pratico-pratiques.com/recettes-express-5-15/recettes/soupers-de-semaine/filet-de-porc-farci-aux-tomates-sechees/>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : non spécifié

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes

Ingrédients

- ✓ 125 ml (1/2 tasse) de tomates séchées émincées
- ✓ 60 ml (1/4 de tasse) de parmesan
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais émincé
- ✓ 60 ml (1/4 de tasse) de graines de tournesol
- ✓ 755g (1 2/3 lb) de filet de porc, membrane enlevée
- ✓ 10 ml (2 c. à thé) d'ail haché

Préparation

Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée.

Dans un bol, mélanger les tomates séchées avec le parmesan, le basilic et les graines de tournesol. Si désiré, ajouter l'ail. Saler et poivrer.

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.

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.