

Mangez du porc. Les recettes de Nini : filet de porc mariné à la sarriette

écrit par Christine Tasin | 24 août 2013



Filet de porc mariné à la sarriette :

pour 4 personnes , 2 filets de porc dégraissé, gousses d'ail épluchées et entières, 3 citrons, sel, poivre sarriette fraîche, vin blanc.

Faire des entailles dans les filets et y introduire les gousses d'ail. Parsemer généreusement la viande de poivre et de sarriette, saler au goût. Réserver dans un plat, presser les citrons et verser le jus sur les filets. Mettre le plat au réfrigérateur pendant une heure puis faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte Le Creuset. Égoutter les filets et les faire revenir bien dorés dans l'huile chaude. Ajouter 2 verres de vin blanc et le jus de citron réservé. Mettre au four à découvert à 180 degrés pendant 40 minutes en retournant les filets 1 fois pendant la cuisson, Servir avec un riz pilaf à la ciboulette et des carottes au miel et à la crème. Décorer avec des zestes et tranches de citron et une branche de

sariette fraîche.

Nini