

Filet de porc farci au chorizo et fumé



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h 15 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 filet mignon de porc
- 300 gr de chair à chorizo
- Du rub au choix
- De la ficelle de boucher

INSTRUCTIONS

1. Ouvrez le filet mignon en 2 dans le sens de la longueur pour le mettre à plat en faisant bien attention de ne pas le couper entièrement.
2. Découpez les bords pour avoir un beau rectangle.
3. Étalez la farce de chorizo en laissant 2 cm de chaque côté du rectangle.
4. Roulez et ficelez la viande.
5. Huilez légèrement la viande sur toute sa surface et saupoudrez de rub.
6. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C.
7. Si vous utilisez un BBQ au charbon, déposez quelques chunks de bois sur les braises pour fumer.
8. Déposer la viande sur la grille du BBQ et fermez le couvercle.
9. La température interne de la viande ET de la farce doit être de 74°C



MOTS CLÉS

chorizo