

Filet de porc fumé façon Buffalo Wings



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h

MARINADE

4 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 2 filets mignons de porc coupés en 2
- 1 sac congélation refermable
- 1 bouteille de sauce Frank's Red Hot Original ou Louisiana Hot
- 100 gr de Roquefort
- 1 grosse CAS de miel
- 50 gr de beurre
- Quelques branches de céleri
- Un rub sucré au choix

INSTRUCTIONS

1. Mettez les filets mignons de porc dans un sac congélation refermable avec 1 cup de sauce Frank Red Hot Original. Videz l'air du sac et fermez-le. Placez le sac dans votre frigo pour 4 heures ou plus.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 120°C. Si vous utilisez un BBQ à charbon, déposez un chunk de bois sur les braises pour fumer.
3. Déposez les filets mignons sur la grille du BBQ et fermez le couvercle.
4. Le but est d'atteindre une température interne de 68°C minimum.
5. Un peu avant la fin de la cuisson, faites fondre le beurre avec un grosse CAS de beurre et 3 CAS de sauce piquante dans une petite casserole.
6. Badigeonnez la viande au pinceau avec le mélange. Répétez 2 ou 3 fois l'opération.



MOTS CLÉS

buffalo, porc