

# Filet pur de porc à l'abricot



## TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

## TEMPS DE CUISSON

2 h



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Française



## PORTIONS

4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 2 filets pur de porc
- 500 gr d'abricots secs
- 600 ml de jus d'abricot
- 2 planches de cèdre
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- Sel et poivre
- 50 gr de beurre froid

## INSTRUCTIONS

1. La veille, placez les filets pur dans un sac congélation avec 200ml de jus d'abricot et le sirop d'érable. Salez et poivrez. Fermez le sac et laissez-le toute la nuit au frais. Dans un autre sac, faites tremper les abricots secs avec 200ml de jus d'abricot. Laissez-les toute la nuit au frais aussi.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte.
3. Lorsque le BBQ est bien chaud, placez les planches de cèdre sur la grille, au-dessus des flammes. Faites les chauffer, n'ayez pas peur si elles noircissent. Retournez les planches et déplacez-les au-dessus de la zone "froide" du BBQ. Placez les filets et les abricots sur les planches. Fermez le couvercle et laissez cuire une heure environ, ou jusqu'à ce que la température à coeur des filets atteigne 72°C.
4. Pendant que les filets cuisent, faites réduire 200ml de jus d'abricot à feu moyen. Lorsque le jus à réduit de moitié, incorporez le beurre froid en petits morceaux, tout en fouettant énergiquement. Salez et poivrez.



## MOTS CLÉS

abricot, porc