

Filets de porc miel et moutarde au paprika fumé

Ingrédients :

- 30ml de paprika fumé
- 7,5ml de sel
- 5ml d'origan
- 5ml de poivre
- 90 ml de moutarde au miel
- 2 c. À soupe d'huile
- 850g de filets de porc
- 2 pommes de terre coupées en dés
- 2 carottes coupées en dés
- 2 panais coupés en dés
- 1 oignon coupé en 8 quartiers
- 2 betteraves coupées en dés

Préparation :

- Dans un bol, déposer les épices, la moutarde au miel et l'huile.
- Déposer vos filets de porc dans la marinade, remuer pour bien les enrober. Laisser mariner au frigo pendant 3 heures.
- Retirer du frigo 30 minutes avant de cuire.
- Dans une grande casserole allant au four déposer tous les légumes (vous pouvez ajouter un filet d'huile ou de beurre fondu au goût). Déposer vos filets de porc avec la marinade sur le dessus.
- Préchauffer le four à 400 F.
- Cuire au four pendant environ 30 minutes. Retirer du four et couvrir de papier d'aluminium, laisser reposer environ 10 minutes. Servir !