



Temps de préparation : 3 MIN

Temps de cuisson : 15 MIN

Portions : 6

Ingrédients :

- *1 bouteille de sauce à l'ail pour côtes levées VH® forte*
- *125 ml (1/2 tasse) de confiture d'abricots*
- *15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya VH®*
- *2 filets de porc, chacun coupé en deux pour obtenir 4 morceaux*
- *Enduit PAM® pour grillades*

Étapes :

- 1. Dans un grand sac pour le congélateur, mettre 180 ml (3/4 tasse) de sauce à l'ail pour côtes levées VH® forte et le filet de porc; laisser mariner pendant 1 heure, réserver le reste de sauce pour côtes levées pour glacer.*
- 2. Dans une petite casserole, faire chauffer à feu moyen-vif le reste du contenu de la bouteille de sauce à l'ail pour côtes levées VH® forte, la confiture et la sauce soya VH®. Remuer jusqu'à ce que la confiture ait fondu, retirer du feu, diviser en 2 portions égales et réserver.*
- 3. Vaporiser le gril d'enduit PAM® pour grillades; chauffer le gril à feu moyen-vif. Faire griller le porc jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée en le badigeonnant généreusement de la moitié du glaçage préparé.*
- 4. Une fois le porc cuit, trancher la viande en médaillons et servir avec la seconde moitié du glaçage.*