

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Filet de porc à la Marie-Jue

Préparation : 5 min

Cuisson : 240 min

Portions : 4

Macération : aucun

Cette recette est : Publique

Catégorie : Mijoteuse

Ingrédients

2 filets de porc

3/4 de tasse de sauce chili

1/2 tasse de sirop d'érable

Étapes

Étape 1:

Mélanger ensemble la sauce chili et le sirop d'érable et mettre sur les filets de porc dans la mijoteuse.

Étape 2:

Cuire 4 heures.

Étape 3:

Mangez avec du riz au jasmin.

Étape 4:

Excellent dans les lunchs s'il vous en reste!!.

Étape 5:

Vous pouvez faire cette recettes au four, mais cuire à base température pour permettre à la viande d'être plus tendre.

Étape 6:

Si vous le voulez, vous pouvez ajouter une enveloppe de soupe à l'oignon au mélange.

Très bon!!!

Recette par : juepitou