

Recette Filet de porc à la Marie-Jue

Auteur : juepitou

Date de publication : 2012-11-23



Photo : Recettes du Québec

Temps de préparation : **5 min**

Temps de cuisson : **4h 0 min**

Temps total : **4h 5 min**

Portions : **4**

INGRÉDIENTS

2 filets de porc
3/4 tasse sauce chili
1/2 tasse sirop d'érable
1 enveloppe soupe à l'oignon

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger ensemble la sauce chili, le sirop d'érable et le mélange de soupe à l'oignon. Mettre sur les filets de porc dans la mijoteuse.

ÉTAPE 2

Cuire 4 heures à basse température. Servir avec du riz au jasmin.

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

Excellent dans les lunchs, s'il vous en reste! Vous pouvez faire cette recette au four, mais faites cuire à basse température pour permettre à la viande d'être plus tendre.