

Recettes du Québec

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

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Mijoté de porc exquis

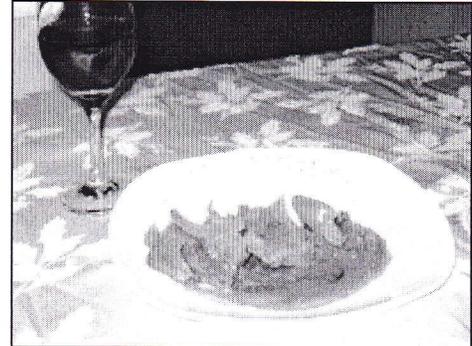
Préparation : 5 min

Cuisson : 285 min

Portions : 4

Cette recette est : Publique

Catégorie : Mijoteuse



Ingrédients

2 filets de porc

1 gros oignon coupé (gros)

3 branche de célerie coupé (gros)

un sachet de sauce demi glace

3 c. a soupe de moutarde dijon

1 3/4 d'eau

1/2 tasse de vinaigre balsamique

2 c. a soupe de miel

2 gousse d'ail entière

sel poivre

Étapes

Étape 1:

Couper les filets de porc en morceaux de 1 pouce. Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse.

Étape 2:

Cuire pendant environ 5h00 a low dans votre mijoteuse.

Étape 3:

Servir au bout de 5h00 avec du riz et quelque légume.

Commentaires

J'ai improvisé cette recette avant d'aller faire du ski. Lorsque je suis entrée, hummm, l'odeur s'était répandu partout dans la maison. Quelle plaisir tout était prêt!

Recette par : Ininil