

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## FILET DE PORC SAUCE B.B.Q. À LA MIJOTEUSE



**1 Filet de porc**

**$\frac{1}{2}$  tasse de sirop d'érable**

**$\frac{3}{4}$  tasse de sauce chili**

**1 enveloppe de soupe à l'oignon**

Mettre le filet de porc dans la mijoteuse, mélanger ensuite tous les ingrédients et verser sur le filet.

Cuire à la mijoteuse 4 heures à basse température ou au four à 300°F durant 3 heures. Vous serez en mesure de le trancher ou de servir par morceaux.

Pour faire du "Pulled Pork" laisser dans la mijoteuse 2 heure de plus (total 6 heures) et effiloche à l'aide d'une fourchette.

Merci à Denise L. pour cette recette simple à réaliser, vous verrez que même les enfants apprécieront et que dire du fond de sauce... hummm!

**SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)