

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, 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