

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

EFFILOCHÉ DE PORC “PULLED PORK”

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 6 heures à basse température ou au four à 250°F durant 5 heures jusqu'à vous soyez en mesure d'effiloche à l'aide d'une fourchette.

Merci à Denise L. pour cette recette très très simple à réaliser, réduire le temps de cuisson à 4h et vous serez en mesure de le trancher pour avoir des morceaux.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM