

Filets de porc sucrés à la mijoteuse



Ingrédients :

2 filets de porc de 360 g (3/4 lb) chacun
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
180 ml (3/4 tasse) de sauce chili
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
40 g (4 c. à soupe) de base pour soupe à l'oignon MC-12136
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

Préparation :

1. Dans un poêlon, chauffer l'huile et saisir les filets de porc de chaque côté. Déposer les filets dans la mijoteuse.
2. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients puis verser sur les filets de porc.
3. Couvrir et cuire 3 à 4 heures à haute intensité.

Rendement : Donne environ 6 à 8 portions.