

Rôti de porc au miel et Parmesan dans la mijoteuse

- Ce rôti de porc à la mijoteuse est SUPER facile à faire et la sauce est parfaite!



Ingrédients :

- 1 rôti de longe de porc de 3 à 4 lb
- 2/3 de tasse (190 ml) de fromage Parmesan râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de basilic séché
- 1 cuillère à soupe d'origan séché
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de **bouillon de poulet**
- 1 cuillère à thé de sucre

Préparation :

1. Placez votre rôti dans la mijoteuse.
2. Dans un bol, combinez le fromage, le miel, la sauce soja, le basilic, l'origan, l'ail, l'huile et le sel.
3. Verser le mélange sur le rôti.
4. Couvrir et cuire à LOW pendant 5 à 6 heures. La température de la viande devrait être 160 °F.
5. Retirer la viande et la mettre sur une assiette.

6. Passer le jus de la mijoteuse au tamis et le mettre dans un petit chaudron. Faites bouillir, puis réduire.
7. Ajouter la fécule de maïs au bouillon de poulet.
8. Ajouter dans le petit chaudron, et mélanger jusqu'à épaississement.
9. Ajouter le sucre.
10. Trancher le rôti et servir avec la sauce!

“ *Ce rôti de porc au miel et au Parmesan dans la mijoteuse est tout simplement savoureux et tellement facile à faire...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

