

Rôti de porc et légumes à la mijoteuse

- La meilleure recette de rôti de porc à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 1 rôti de porc de 3 lb
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 5 pommes de terre style Russet coupé en dés
- 1 gros oignon coupé
- 3 tasses (750 ml) de mini carottes
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce soja
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigrette balsamique
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade

Sauce gravy :

- Jus du rôti
- 2 paquets de mélange de sauce gravy pour porc
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 conserve (10 onces) de crème de champignon

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saupoudrer le rôti de porc généreusement de sel et de poivre. Saisir de tous les côtés.

2. Vaporiser la mijoteuse d'une huile non collante.
3. Mettre le rôti au centre de la mijoteuse. Ajouter les carottes, patates et oignon.
4. Ajouter l'ail, la sauce soja, le balsamique, l'eau et la cassonade dans un bol. Bien mélanger
5. Verser par dessus le porc.
6. Assaisonner de sel et de poivre.
7. Couvrir et faire cuire à HIGH pendant 4 à 5 heures. (Température de la viande à 160 °F).
8. Transférer le jus de la mijoteuse dans un chaudron.
9. Ajouter les mélanges de sauce gravy pour porc, le lait, l'eau et la crème de champignon. Bien mélanger.
10. Porter à ébullition.
11. Servir!

“

Vous avez un beau gros rôti de porc dans le congélateur, mais vous n'êtes pas trop sûr de ce que vous allez faire avec? À la mijoteuse, mon ami...

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