

Filet de porc à l'asiatique dans la mijoteuse

- La meilleure recette facile de filet de porc à l'asiatique dans la mijoteuse!



Ingrédients :

- 2 filets de porc (environ 2 lb)
- 1/3 de tasse (85 ml) de sauce soja faible en sodium
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 pouce de gingembre râpé
- Oignons verts tranchés

Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez la sauce soja, le jus d'orange, l'ail et le gingembre.
2. Mettre les filets de porc dans la mijoteuse. Bien saler et poivre.
3. Verser la sauce par dessus le porc.
4. Faire cuire à LOW dans la mijoteuse pendant 1 h 30/2 heures ou jusqu'à ce que la température de la viande atteigne 140 °F.
5. Ouvrir votre four à BROIL et ajuster pour utiliser la grille du milieu.
6. Transférer le porc sur une plaque en aluminium.
7. Transférer le liquide de cuisson dans un petit chaudron. Portez à ébullition et laissez mijoter jusqu'à ce que vous obteniez une légère réduction.
8. Badigeonner le porc de la sauce et faire cuire à BROIL pendant environ 5 minutes.
9. Servir le restant de la sauce avec le porc.
10. Garnir d'oignons verts.

“

Vous ne savez pas trop comment faire vos filets de porc pour qu'ils soient super tendres? Essayez cette recette à la mijoteuse avec une très bonne petite sauce :)

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