

Porc à l'ail et au bacon dans la mijoteuse

- La meilleure recette de porc à l'ail et au bacon dans la mijoteuse!



Ingédients :

- 1 longe de porc de 3 lb (1.36 kg)
- 1 cuillère à soupe d'huile de canola
- Sel et poivre
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/3 de tasse (85 ml) de cassonade
- 8 tranches de bacon

Préparation :

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile, le sel et le poivre, la cassonade et l'ail.
2. Bien badigeonner le porc en laissant une belle couche de marinade dessus.
3. Rouler les morceaux de bacon autour de la longe.
4. Déplacer doucement vers la mijoteuse.
5. Faites cuire à LOW pendant 4 à 5 heures.



Aujourd'hui, je vous propose une recette super facile et vraiment délicieuse pour faire le porc à la mijoteuse (avec beaucoup de BACON!) Bon appétit :)

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