

metro



Sauce pour le porc à l'ananas

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Fécule de maïs
(2 c. à soupe)

5 ml Base de poulet
(1 c. à thé)

15 ml Gelée de grosseilles ou de gadelles
(1 c. à soupe)

15 ml Vinaigre
(1 c. à soupe)

15 ml Cassonade
(1 c. à soupe)

227 ml Ananas en morceaux, égouttés
(8 onces)

Préparation

Mélanger les ingrédients de la sauce avec le jus dégraissé du rôti dans un plat de verre de 1 litre (4 tasses) ; ajouter les ananas.

Cuire 3 minutes à chaleur maximale.

Glacer le rôti avec un peu de cette sauce et servir le reste en saucière.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculs certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

