



Mijoteuse : Le MEILLEUR filet de porc à l'asiatique

[RECETTES](#) - [MIJOTEUSE](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 filets de porc
- 2 c. table d'huile
- 1/2 tasse de miel
- 1/4 tasse de sauce soya
- 1 c. table de sauce Worcestershire
- 3/4 tasse d'eau
- Le jus d'une lime
- 1 c. table de gingembre frais râpé
- 2 gousses d'ail, hachées

Garnitures optionnelles :

Rondelle de lime, coriandre, graines de sésame

Préparation

1. Dans une poêle, saisir les deux filets de porc dans l'huile.
2. Saler et poivrer.

3. Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soya, la sauce Worcestershire, le jus de lime, l'eau, l'ail et le gingembre.
4. Déposer les filets dans la mijoteuse et verser la sauce dessus.
5. Cuire 4-6 heures à High ou 6-8 heures à Low.
6. Servir sur un lit de riz avec un légume sauté (fanés de betterave, épinards, choux chinois, bokchoy ou brocoli).
7. Finaliser avec les garnitures de votre choix.