

RÔTI DE LONGE DE PORC FRAIS À L'ÉRABLE



Ingrédients :

1 rôti de longe de porc frais
1/2 tasse sirop d'érable
1/3 tasse sauce soya
2 oignons émincés
1 gousse d'ail émincée

Préparation :

Mettre le rôti de longe de porc frais dans un chaudron allant au four avec un couvercle.

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un bol et verser le mélange sur le rôti de porc.
Couvrir.

Temps de cuisson :

Mettre au four à 250 °F, pendant 6 à 8 heures avec le couvercle. Retourner une seule fois au milieu de la cuisson (facultatif).

Note :

Cette recette s'accompagne très bien avec une purée de pommes de terre, des légumes ou bien une salade César.

Je l'ai fait cuire durant 8 hres

Moi et ma mère on est type sauce donc on a dit que la prochaine fois, on doublerait la sauce