MIJOTÉ DE PORC À LA CHINOISE (MIJOTEUSE)

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 6 heures
Quantité : 4 portions

1 c. à soupe d'huile de canola
675 g (1 1/2 lb) de cubes de porc à ragoût

Pour la sauce :
1 tasse de bouillon de poulet
1/2 tasse de sauce aux prunes
2 c. à soupe de sauce soya
1/4 de tasse de sauce chili
2 c. à soupe d'huile de sésame
1 anis étoilé
1 c. à soupe d'ail haché
2 c. à soupe de miel
1 c. à soupe de gingembre haché
2 pincées de mélange chinois cinq-épices
Poivre au goût

-Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Faites-y dorer les cubes de porc sur toutes les faces. Déposer dans la mijoteuse.

-Dans un récipient, fouetter tous les ingrédients de la sauce et verser sur le porc.

-Couvrir et cuire à faible intensité de 6 à 8 heures.

CUISSON SUR LA CUISINIÈRE: Dans une casserole, chauffez l'huile et faites dorer les cubes de porc. Versez 1 1/2 tasse de bouillon et ajoutez le reste des ingrédients. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant une heure.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***
(Source: Pratico pratiques)