

## **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)