

Mangez du porc, les recettes de Nini. Filet de porc à l'érable

écrit par Christine Tasin | 16 novembre 2013



Filet de porc à l'érable :

- 2 beaux filets de porc
- Huile d'olive
- Une enveloppe de mélange de soupe à l'oignon
- 400 ml de sauce chili
- 125 ml d'eau

- 125 ml de champagne
- 250 ml de sirop d'érable
- Assaisonnements : Sel, poivre, poudre d'ail et origan

Dans un faitout en fonte, faire revenir les filets dans l'huile d'olive. Saupoudrer les assaisonnements.

-Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et mettre au four 1 :45 h à 177 degrés celsius

NINI