

NOTRE RECETTE DU JOUR:

Porc à l'érable et Mac n' cheese

Retour à la Belle Province, notre cher Québec. Profitant donc de la sortie de l'hiver, nous souhaitons tous bénéficier des beaux espaces verts dans nos parcs.

D'ailleurs, les parcs sont tellement beaux qu'il devient difficile de choisir lequel serait idéal... pour un bon barbecue. Et pour ce faire, nous vous proposons un délicieux porc à l'érable accompagné d'un mac n' cheese (Oups! Désolé pour l'anglicisme).



Comment ça marche?

Le porc:

Au four :

Préchauffer le four sur grill à 400 °F

Y déposer votre morceau de porc et faire cuire pendant 20 minutes.

Une fois prêt, versez le sirop d'érable sur l'ensemble du morceau.

À la poêle:

Faire chauffer la poêle à feu moyen avec de l'huile d'olive.

Placer le morceau de porc dans la casserole.

Retourner chaque 3 minutes jusqu'à la cuisson complète.

Verser le sirop d'érable sur l'ensemble du morceau.



Le Mac n' cheese:

Préchauffer le four à 400°F

Faire bouillir de l'eau dans une casserole.

Mettre les pâtes dans l'eau bouillante pendant 5 à 7 minutes pour s'assurer de la cuisson.

Égoutter les pâtes

À feu moyen, ajouter un peu de beurre, puis le lait en remuant jusqu'à temps que ce soit à ébullition.

Ajouter la moitié du fromage et mettre la température à FORT jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Mettre le tout dans un gros plat

Ajouter le reste du fromage et faire cuire au four pendant 7 minutes.

Dressez dans une assiette avec la viande de porc et laissez-vous parler d'amour!