

# Rôti de porc du sud-ouest au miel

**Donne 6 portions**

## **Ingrédients**

- 1 ½ lb de filet de porc, paré
- 1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de Mélange Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de miel
- ½ tasse de bouillon de poulet
- ½ tasse de canneberges déshydratées
- 2 c. à soupe de pacanes, hachées et grillées

Frotter le porc avec de l'huile d'olive et l'enrober d'assaisonnement Chipotle du sud-ouest. Mettre dans un Plat à mariner et mariner au réfrigérateur au moins une heure et jusqu'à 8 heures maximum.

Préchauffer le four à 350° F/176° C. Dans un Faitout de 6 pt/5,6 L de la Série Chef<sup>MC</sup>, chauffer le beurre et le miel à feu moyen, en remuant avec une Spatule en silicone pour faire fondre le beurre. Faire cuire la viande jusqu'à ce qu'elle soit rissolée, environ 5 minutes. Tourner le porc et faire cuire jusqu'à ce que l'autre côté soit rissolé, environ 5 minutes de plus. Mettre le faitout au four et faire rôtir jusqu'à ce que le porc soit cuit à une température de 155° F/68° C, environ 10–15 minutes. Transférer le porc sur un plat et le garder au chaud. Ajouter le bouillon de poulet dans le faitout. Remuer à feu moyen et racler les morceaux rissolés au fond du faitout. Ajouter des canneberges et les jus de porc du plat. Faire mijoter jusqu'à ce que la sauce soit réduite à environ ½ tasse. Trancher le porc en diagonale, servir avec la sauce et garnir de pacanes hachées.

**Note :** Les pacanes peuvent être grillées au four pendant que le porc rôtit. Mettre les pacanes sur une tôle à biscuits et les faire griller 5-7 minutes.