Filet de porc aux pommes à la mijoteuse

* PRÉPARATION30 minutes
* CUISSON480 minutes
* TOTAL510 minutes
* PORTION(S)4 portions

**INGRÉDIENTS**

* 1 filet de porc
* 1 oignon
* 3 pommes
* moutarde de Dijon à l'ancienne
* sirop d'érable
* jus de pomme

**PRÉPARATION**

**ÉTAPE 1**

Déposer un sac de carottes cocktail dans le fond de la mijoteuse avec un oignon tranché et 3 pommes en quartiers.

**ÉTAPE 2**

Badigeonner le filet avec de la moutarde de Dijon à l'ancienne et un soupçon de sirop d'érable.

**ÉTAPE 3**

Ajouter 1 tasse de jus de pomme et 1 tasse d'eau. Cuire à basse température pendant 7 à 8 heures.