

## Porc Parmentier (mijoteuse)

**Catégorie :** Mijoteuse

**Préparation :** 20 min.

**Cuisson :** 5h00

**Portion :** 6

**Niveau de difficulté :** Facile

### Ingrédients

- 1 livre de porc haché
- 1 petit oignon en dés
- 1 tasse de carottes en rondelles
- 1 branche de céleri en dés
- 1/2 c. à thé de thym
- 3 tasses d'eau
- 6 grosses pommes de terre tranchées minces
- 1/4 tasse de bouillon de boeuf
- Sel et poivre au goût

### Étapes

- Dans une poêle, brunir le porc haché.
- Mettre le porc haché dans la mijoteuse.
- Ajouter tous les autres ingrédients.
- Cuire à LOW 4 à 5 heures.

### Notes complémentaires

Vous pouvez faire cette recette sur le poêle. Faire revenir l'oignon pour le ramollir, ajoutez le porc haché et brunir. Ajouter le céleri, le thym, l'eau et laisser mijoter 10 minutes à feu moyen. Saler et poivrer. Ajouter les pommes de terres et le bouillon de boeuf. Mijoter un autre 15 minutes. Bonne chance !