

Fesse de porc aux poires

Portions : 12

Temps de préparation : 10.

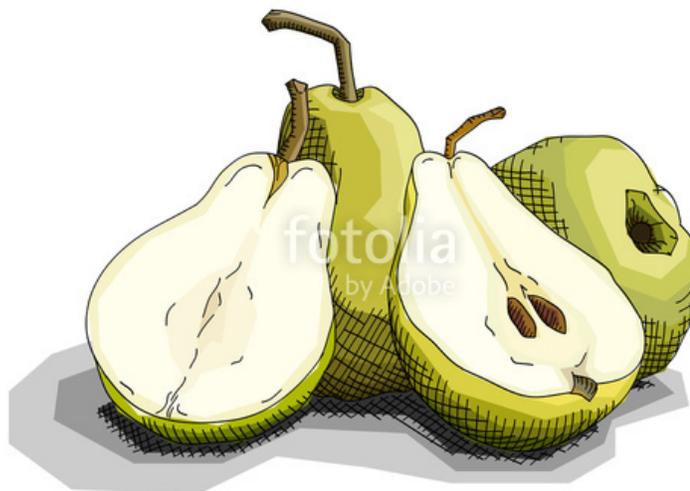
4lb de fesse de porc

4 poires

2 c. à soupe de sel de mer

1,5 tasses de bouillon de poulet.

Huile d'olive extra vierge



#223839555

Éplucher les poires et les épépiner. Couper en morceaux de ½ po. Frotter le rôti de porc avec du sel. Mettre l'instant pot sur SAUTÉ et ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Placer le porc dans la cuve et dorer cinq minutes de chaque côté. Ajouter les poires et 2 tasses d'eau. Cuire 45 m. à MANUAL/PRESSURE HGH.

Note de la traductrice : je vous conseille de laisser la pression descendre naturellement ce qui attendra la viande.

Traduit de : The Instant Pot 5-Ingredient Cookbook for Pork and Beef Recipes de Joey Reih.