

Filet de porc

Ingrédients :

2 filets de porc - environ 1 livre par filet

1 gros oignon coupés en dés (rouge pour moi)

navet coupé en gros morceaux

pommes de terre en gros morceaux

fines herbes

poudre d'ail

sel

huile de canola ou autre

1 sauce Club House pour mijoteuse (en sachet) saveur au goût

(j'ai pris ce que j'avais: boeuf braisé au poivre noir et à l'oignons caramélisés)

Préparation :

faire dorer les filets de chaque côté dans l'huile,

ajouter les oignons et les faire revenir. Déglacer avec une demi tasse d'eau.

Ajouter les fines herbes et l'ail et l'enveloppe de sauce, bien mélanger et laisser cuire pour bien mélanger les saveurs.

Ajouter 1 tasse d'eau, mettre les légumes sur le dessus des filets et saler.

Mettre à Meat/Stew - haute pression pour 35 minutes. Et laisser la pression s'échapper d'elle-même.

Épaissir la sauce au goût.

Bon appétit !