

Filet de porc



INGRÉDIENTS

Filet de porc 600g / 21oz
1/3 tasse / 80ml de sauce soya
1/2 tasse / 120ml d'eau
2 gousses d'ail écrasées
1 cuillère à thé de gingembre moulu
1/2 cuillère à thé de poudre d'oignon
2 cuillères à soupe de sucre brun (ou de miel)
1 cuillère à thé d'huile de sésame
1 cuillère à thé de vinaigre de riz
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
2 oignons nouveaux, hachés
saupoudrer de graines de sésame
sel et poivre noir

INSTRUCTIONS

1. Ajouter le filet de porc au pot instantané
2. Dans un bol, mélanger la sauce soja, le vinaigre, l'eau, l'ail, le gingembre, la poudre d'oignon, la cassonade et l'huile de sésame.
3. Verser dans le pot instant sur le filet de porc
4. Tourner le filet de porc pour couvrir dans la sauce.
5. Réglez sur manuel 5 minutes (haute pression) Fermer la valve.
6. Une fois cuit, permettre une libération de pression naturelle pendant 7 minutes.
7. Retirer le porc dans une assiette et couvrir avec une feuille d'aluminium, laissant la sauce dans un pot instantané
8. Réglez votre IP en mode SAUTÉ.
9. Fouetter la fécule avec un peu d'eau froide.
10. Ajouter dans le pot instantané et remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe
11. Trancher le porc et le rajouter dans la sauce.
12. Assaisonner au besoin avec du sel et du poivre noir.

13. Assaisonner et saupoudrer d'oignons hachés et de quelques graines de sésame.
14. Servir avec votre choix d'accompagnement!

REMARQUES

Très important - cette recette est pour le filet de porc pas la longe de porc qui est une coupe très différente de la viande et non recommandé pour cette recette.