

Le meilleure Filet de porc

Pour deux repas différent...

-1-

Ingrédients :

2 livres de filet de porc (moi je prends 3 livres)
3 gousses d'ail, coupées en tranches

Sauce :

1 sachet de soupe à l'oignon sec
1 tasse d'eau
 $\frac{3}{4}$ de tasse de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
3 cuillères à soupe de sauce soya
2 cuillères à thé de poivre

A tous les 2 pouces environs, faites une incision dans vos filets et insérer une tranche d'ail dans la fente.

Déposer les filets dans la cuve de l'IP.

Ajouter le mélange de soupe à l'oignon sec, l'eau, le bouillon, le vinaigre de vin rouge et la sauce soya.

Saupoudrer de poivre.

Cuire à (Manuel) 45 minutes.

Ensuite j'ai fait QR. (placer la valve sur steam pour laissez évacuer la vapeur)

J'ai servi sur des pommes de terre pilées.

-2-

Le lendemain, j'ai refait de la sauce sans le poivre.

Je l'ai mélangé au reste de sauce et j'ai ajouté ...

2 Can de soupe crème de champignons

j'ai remis le reste de porc et fait réchauffer le tout..

j'ai servie sur des nouilles aux œufs....