

## Longe de porc au cidre

**Préparation 10 m.**

**Cuisson 25**

**Portions 4**

**2 livres de longe de porc**

**2 t. De cidre**

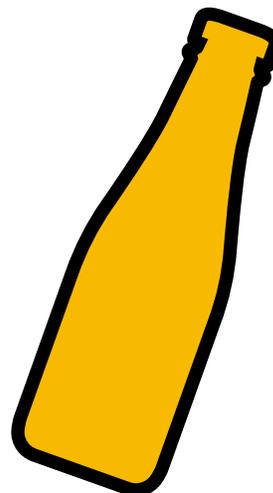
**2 c. à table d'huile d'olive**

**Sel et poivre**

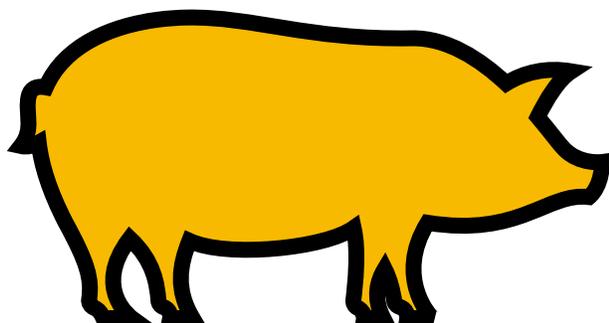
**1 oignon jaune haché**

**2 pommes hachées**

**1 c. à table de poudre d'oignons**



**Placer le ip en mode SAUTÉ. Verser l'huile et faire revenir le rôti. Saler, poivrer et ajouter la poudre d'ail. Faire brunir le rôti de tous les côtés. Retirer le rôti et le mettre de côté. Ajouter l'oignon dans la casserole et cuire 2 m. Retourner le rôti dans l'instant pot et ajouter le cidre et les pommes. Saler et poivrer. Cuire 20 m. sur MANUAL, High. Servir le rôti avec la sauce.**



**Santé! Un bon  
petit verre de  
cidre c'est pas  
de refut.**

**Traduit de :**

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.  
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**