

# Porc aux nouilles de courgettes

**Portions : 4**

**Temps de préparation : 10 min.**

**1 lb de filet de porc, coupé en cubes**

**4 courgettes**

**½ tasse de fromage de chèvre**

**1 c. à thé de sel de l'Himalaya**

**Huile d'olive extra vierge**

**À l'aide d'un spiraliseur ou d'un éplucheur de légumes, coupez les courgettes en tranches. Trancher le porc en tranches de 1/2 po d'épaisseur, saupoudrer de sel. Couper le fromage de chèvre en morceaux.**

**Mettre l'instant pot sur SAUTÉ. Ajouter l'huile à l'Instant Pot et y faire dorer le porc. Ajouter le reste des ingrédients et cuire 10 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement.**

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

