



## Porc Teriyaki à l'orange

1 longe de porc ~ 2 livres  
1/2 tasse de sauce de soja  
1/4 tasse de cassonade  
2 cuillères à soupe de pâte de chili à l'ail  
1 cuillère à soupe de gingembre râpé  
2 cuillères à thé de poudre d'ail  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz  
1/3 tasse de marmelade à l'orange  
1/4 tasse de jus d'orange...si vous trouvez qu'il n'y a pas assez de liquide vous pouvez en mettre un peu plus.  
1 boîte en conserve d'ananas en morceaux dans leurs jus  
2 cuillères à soupe de fécule de maïs  
2 cuillères à soupe de graines de sésame rôti ( j'ai mis 1 c.à.s. de graines blanches et 1 c.à.s de graines noires)  
ciboulette ou oignon vert haché

Coupez la longe de porc en cube et mettez dans votre IP.  
Mélangez tous les autres ingrédients (sauf la fécule, les graines et la ciboulette ) dans un bol.  
Ajoutez le mélange à votre IP en prenant soin de bien recouvrir la viande.  
Mettre votre IP en mode manual/pressure cook pour 18 minutes et NR 5 mins après la cuisson.  
Faire un QR et ouvrir.

Mettre l'IP en mode sauté.  
Versez dans un bol la fécule de maïs. Délayez avec un peu d'eau froide. Ajoutez ce mélange à votre IP et remuez jusqu'à l'épaississement de la sauce.

Servez sur du riz ou des nouilles chinoises et garnissez avec les graines de sésame et la ciboulette.

Photo et recette :Angela Barbara Signorile