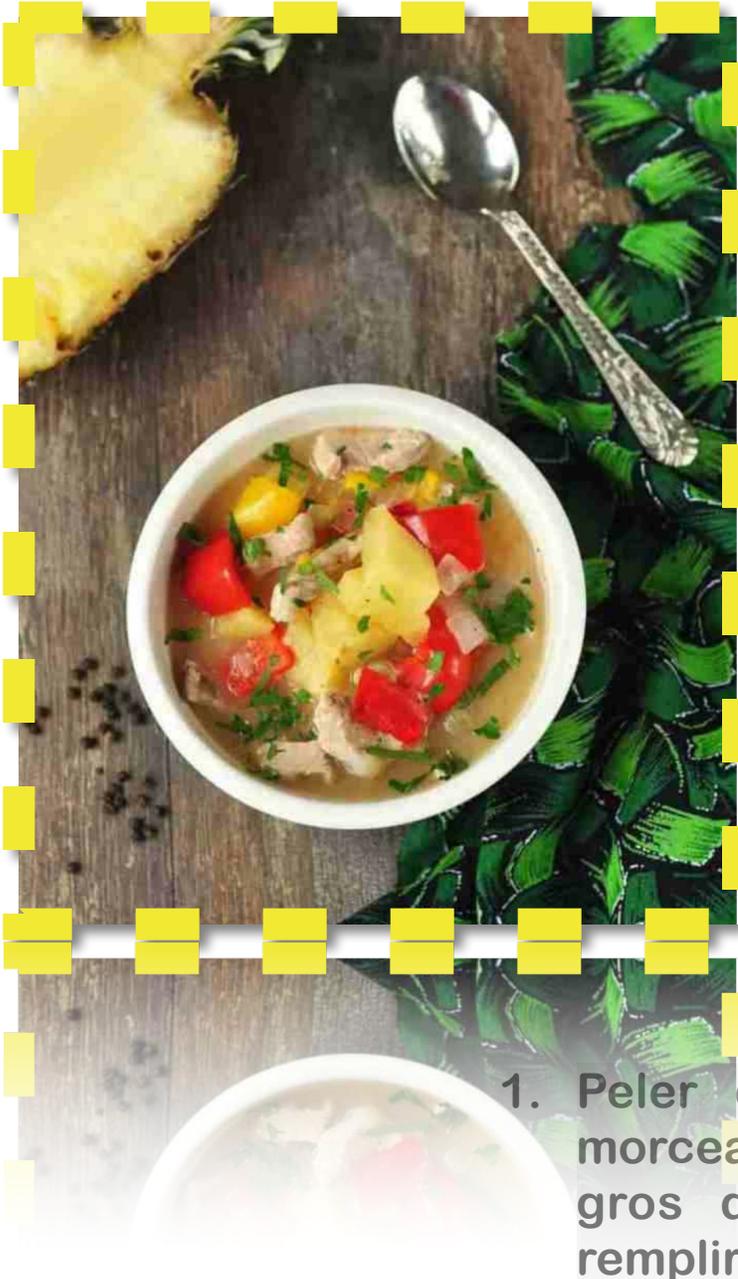


# Rôti de longe de porc à l'hawaïenne

Préparation: 10-20 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 2



400 grammes de rôti de longe de porc (14.0 oz)  
2 tasses d'ananas coupés en dés  
1/2 tasse de poivrons doux (rouge)  
1/2 tasse de poivrons doux (jaune)  
1/2 tasse d'oignons jaunes doux •  
1 tasse de jus d'ananas  
1 tasse d'eau  
1/2 c. à thé de sel  
1/4 c. à thé de poivre (ou au goût)

1. Peler et couper les ananas en morceaux de 2 (légèrement plus gros que les bouchées) pour remplir deux tasses à mesurer.

2. Laver et égoutter vos poivrons et vos oignons. Hacher les poivrons en gros morceaux à peu près de la même largeur que les ananas. Faites la même chose avec les oignons. Couper le porc en fines lanières d'environ 1 pouce chacune. Saupoudrer de sel et de poivre. Combiner tous les ingrédients dans l'instant pot. Cuire à haute pression MANUAL/PRESSURE HIGH pendant 15 minutes. Relâchez rapidement la pression. Ouvrir le couvercle et ajouter les ananas. Laisser mijoter pendant 5 minutes de plus.
3. Conseils de cuisson : Rendez cette recette plus savoureuse en ajoutant un quart de tasse de bacon émietté. Vous pouvez modifier la recette et utiliser le rôti de longe de porc entier. Les bandes de bacon sur le dessus fourniront une forte saveur. Utilisez 200 grammes de poitrine de poulet (en cubes) ou de dinde au lieu du rôti de longe de porc pour faire une recette plus maigre.

Traduit et photo de :

**Instant Pot Cookbook: 1000 Day Instant Pot Recipes Plan: 1000 Days Instant Pot Diet Cookbook:3 Years Pressure Cooker Recipes Plan:The Ultimate Instant Pot Recipes Challenge:A Pressure Cooker Cookbook de Katie Banks.**