

Rôti de porc et patates jaunes

Ingrédients :

- 2 c à thé d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- 4 pommes de terre coupée en gros cube
- 1 oignon jaune coupé en rondelle
- Un rôti de porc (avec l'os)
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 3 c à table de sauce soya
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- Poivre
- 1 c à thé Herbes salées du bas du fleuve

Marche à suivre :

1. Piquer le porc avec l'ail
2. En mode SAUTÉ faire revenir les oignons jusqu'à tendreté et qu'ils soient dorés
3. Retirer les oignons et réserver.
4. Faire saisir le rôti de porc de chaque côté et retirer et réserver
5. Étendre la c. à thé d'herbes salées du Bas du fleuve sur le rôti de porc

Mélanger ensemble (bouillon) : le bouillon de bœuf, le sachet de soupe à l'oignon, la sauce soya

6. Déglacer avec un peu du mélange (bouillon)
7. Mettre les oignons dans le fond de l'IP
8. Mettre le rôti de porc par-dessus
9. Mettre le reste du bouillon
10. Cuire en mode MANUAL 40 minutes
11. Après les 40 minutes faire QR et ajouter les patates dans le bouillon

12. Encore un autre 20 minutes en mode MANUAL
13. Après les 20 minutes faire QR
14. Retirer le tout de l'IP sauf le bouillon
15. Épaissir le bouillon avec un peu de fécule de maïs

P.S le temps de cuisson peut varier selon la grosseur de votre rôti!

Bon appétit!

Cocoline