

Ragoût de porc aux légumes d'automne



INGRÉDIENTS

- 1 ½ lb (s) de cubes d'épaule de porc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 rutabaga, pelé et coupé en **cubes**
- 4 carottes, pelées et coupées en **gros morceaux**
- 8 pommes de terre **entières**
- 1 boîte de tomates en dés
- ½ tasse de bouillon de poulet
- Sel et poivre

DIRECTIONS

1. Dans une grande poêle à feu vif, faire dorer le porc dans 2 c. à soupe (30 ml) d'huile. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Mettre de côté.
2. Dans votre IP utilisez la fonction SAUTÉ, ramollir l'oignon, le poivron et l'ail dans l'huile restante (1 c. À soupe / 15 ml).
3. Ajouter le porc, le rutabaga, les carottes, les pommes de terre, les tomates et le bouillon. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Arrêtez la fonction SAUTÉ.
4. Fermez le couvercle et mettez sous pression pendant 20 minutes.
5. Laissez la pression se relâcher naturellement (10-15min)

Servir avec du riz ou des pommes de terres.