

Ragoût de porc aux légumes d'automne

Ingrédients

1/2 livre d'épaule de porc en cubes
3 c. à table d'huile d'olive
1 oignon haché
1 poivron rouge en dés
2 gousses d'ail hachés
1 rutabaga coupé en cubes
4 carottes coupées en gros morceaux
8 petites patates
1 can de tomates en dés
1/2 t. de bouillon de poulet
Sel et poivre

Préparation

Dans une grande poêle faire brunir la viande dans 2 c. à table d'huile. Saler et poivrer.
Mettre le Instant pot à SAUTÉ. Ajouter le reste de l'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et le poivron.
Ajouter le porc, le rutabaga, les carottes, les patates, les tomates en dés et le bouillon. Saler et poivrer.
Mettre à CANCEL puis à MANUAL. Mettre le couvercle et cuire 20 m. Laisser descendre la pression naturellement.

Traduit de 8 Instant Pot Recipes for Quicker Dinner.

<http://www.foodnetwork.ca/everyday-cooking/photos/>

[pressure-cooked-instant-pot-recipes/#!PressureCooker-Pork-Stew-with-Fall-Vegetables](http://www.foodnetwork.ca/everyday-cooking/photos/pressure-cooked-instant-pot-recipes/#!PressureCooker-Pork-Stew-with-Fall-Vegetables)