

# Boulettes de porc en sauce

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 15 minutes**

**Portions: 8**

**1 1/2 lb de viande de porc, hachée**

**1 oeuf**

**2 cuillères à soupe de persil haché**

**4 cuillères à soupe de farine**

**2 gousses d'ail émincé**

**Sel et poivre noir au goût**

**3/4 c. soupe de bouillon de boeuf**

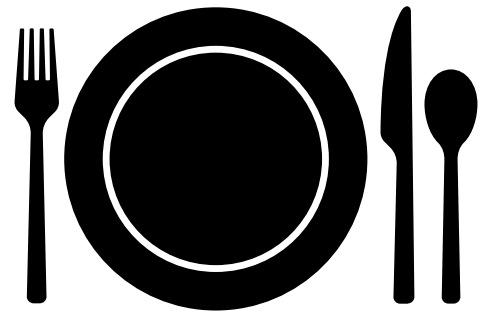
**1/2 c, à cuillère à thé de muscade**

**1;2 cuillère à c. thé de paprika doux**

**2 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 carottes, hachées**

**1 céleri rave, en cubes**

**1 feuille de laurier**



Dans un bol, mélanger la viande hachée avec l'oeuf, le sel, le poivre, le persil, le paprika, une cuillère à soupe de bouillon et de muscade, remuer bien et soupoudrer de farine. Mettre votre ip sur SAUTÉ, ajoutez de l'huile, quand elle est chaudr, ajoutez les boulettes de viande et faites-les dorer de tous les côtés. Ajouter les carottes, la feuille de laurier, le céleri-rave et le bouillon, remuer, couvrir et cuire à puissance maximale pendant 8 minutes. Jeter la feuille de laurier,

**diviser les boulettes de viande et la sauce dans des bols et servir.**

**Traduit de :**

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.  
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**