

***Filet de porc à l'ail Archie remasterized.***  
***Pour 2 personnes.***

**Ingrédients principaux:**

1 gros filet de porc " paré ".  
1 ½ tasse de bouillon de bœuf au vin rouge Campbell pour le 6 pintes ( + ½ pour le 8. )  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
4 grosses gousses d'ail émincées.  
Une échalote Française émincée.  
Huile d'olive OU huile de sésame  
Beurre

2 enveloppes de sauce poivre vert de Knorr

**Marinade sèche : ( Doublez les quantités pou 2 gros filets de porc )**

1 cuillère à thé d'assaisonnement " Ail plus " de Club house  
1 cuillère à thé de moutarde sèche  
1 cuillère à thé de persil en flocons  
½ cuillère à thé de sel d'assaisonnement  
¼ de cuillère à thé de poudre d'oignon  
¼ de cuillère à thé de poivre noir

**Accompagnement**

6 patates grelots coupées en deux  
Un petit navet coupé en petit cubes  
3 carottes coupées en 4 – en biais

**Méthode :**

Dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients de la marinade sèche.  
Coupez le filet de porc en deux, en plein centre et en biais.

Bien enrober les pièces de porc avec la marinade, sur tous les côtés.

Mettre votre I-pot à sauté.  
Une fois à " hot " :

Un beau filet d'huile d'olive ou de sésame ainsi qu'une belle noix de beurre.  
Faites sauter l'ail et l'échalote française.  
Une fois bien grésillant, déposez les filets avec des pinces ( **ne jamais piquer !** )  
Et sautez sur tous les côtés.

Réservez les filets au chaud.  
Déglacez le fond de votre pot avec un peu de bouillon de boeuf au vin rouge

Appuyez sur " Cancel ".

Placez le trivet dans l'Instant Pot et ajoutez le bouillon de bœuf et le vinaigre balsamique.

Placez le couvercle sur le Instant-pot et tournez la vanne sur étanchéité. Sélectionnez Manuel ( Pressure cook ), pression élevée et réglez la minuterie sur 5 minutes.

Natural release 5 minutes.

Ouvrez le couvercle et retirez le trivet avec le porc et laissez reposer au four au degré le plus bas, porte semi ouverte dans un plat couvert d'un papier alu.

### **Accompagnement :**

Ajoutez tous les légumes directement dans le pot.  
Fermez le I-Pot et la valve.

Pressure cook 10 minutes.  
Quick release.

Appuyez sur " Cancel ".

Transférez les légumes ( sans le bouillon ) au four, et gardez au chaud avec le porc, sous le papier d'aluminium, porte du four semi ouverte.

Mettre sur " sauté ".  
Ajoutez 2 enveloppes de sauce au poivre vert Knorr. ( Ne pas ajouter de liquide )  
Bien mélanger et laissez épaissir tout en brassant de temps à autre.

Montez vos assiettes.  
Un filet de sauce sur le porc , ou dans un saucier à côté...

... et dégustez !

*P.S.*

*Pour la présentation, je recoupe les pièces de porc en deux ( donc 2 morceaux par personne ), et je vais en sorte de les mettre debout dans l'assiette, coupe en biais vers le haut et assis sur une coupe droite.*

Bon appétit les potes !

Archie.