

Filet de porc à saveur tropicale

Portions : 2

Préparation : 10 m.

Cuisson : 25 m.

1/2 lb de filet de porc

1/2 tasse de purée de tomates

1 tasse de jus d'ananas non sucré

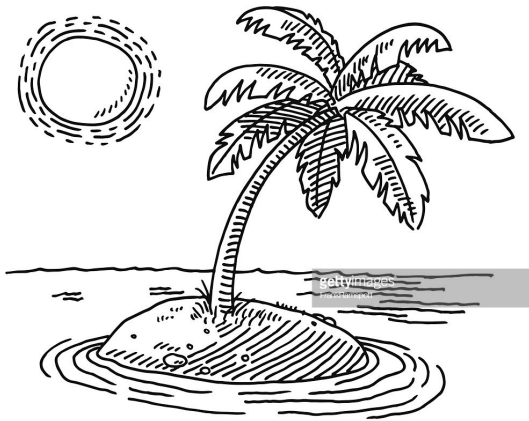
1/2 tasse de morceaux d'ananas

1/4 tasse d'oignon haché

1/2 cuillère à thé de romarin

1/2 cuillère à thé de noix de muscade

1/2 cuillère à thé de cannelle



Coupez le porc en tranches et placez-le dans l'instant pot. Ajouter la purée de tomates et le jus d'ananas dans la casserole, puis saupoudrer de l'oignon haché,

du romarin, de la muscade, des clous de girofle et de la cannelle. Couvrez l'Instant Pot avec le couvercle puis assurez-vous qu'il est correctement verrouillé. Sélectionnez le réglage **Manual/Pressure** puis faites cuire le porc à la puissance maximale High pendant 25 minutes. Relâchez rapidement la pression puis ouvrez le couvercle. Ajouter les morceaux d'ananas au instant pot puis bien mélanger. Transférer dans un plat de service.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.

