

Filet de porc facile Au vinaigre balsamique

Portions: 4

Préparation: 10 minutes /

Cuisson: 10 minutes

2 1/2 lbs de filet de porc

1/4 tasse d'eau

1 c. à thé de sauge

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

2 gousses d'ail émincées

1/4 tasse de vinaigre balsamique

2 c. à soupe de miel

1 tasse de bouillon maison

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à thé de sel Kosher

Mettre le ip sur SAUTÉ et y verser l'huile. Ajouter les ingrédients restants et bien mélanger.

Sceller l'instant pot avec le couvercle et sélectionner le mode MANUAL ou PRESSURE et cuire pendant 7 minutes.



À la fin de la cuisson faire baisser la pression rapidement.

Note la traductrice : Après avoir ajouté l'huile dans la cuve je ferais dorer les filets de porc avant de verser le reste des ingrédients.

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.



