

Longe de porc à l'Instant Pot

Josée Madore

- Longe de porc de 4lbs coupé en 3 morceaux (assaisonnée au goût - sel, poivre, épices Poulet de Montréal...)
- 1 oignon coupé en 8 quartiers
- 1 boîte de 384ml de soupe crème de champignons
- 500ml d'eau
- 1 enveloppe de soupe à l'oignon

Mélanger tous les ingrédients ensemble (sauf le porc) et versé dans le IP.

Réchauffer le liquide avec le mode 'Saute' puis déposer le porc sur le dessus.

Peser sur 'Cancel' puis High Pressure (Manual) pour 80 minutes (20 minutes/livre) avant de laisser échapper la pression naturellement pour 10 minutes.

Retirer le porc du IP et épaissir la sauce avec de la fécule de maïs en faisant mijoter au mode 'Saute'.

Ajuster l'assaisonnement puis remettre la viande défaits légèrement à la fourchette