

Pointe de surlonge rôtie au jus de pommes

35 minutes

Portions: 6,

3 lb de rôti de surlonge de porc

1/2 tasse de jus de pomme

1 tasse d'eau

1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

1/4 c. à thé poudre de chili

1/2 c. à thé poudre d'ail

1/2 c. à thé d'oignon

1/2 c. à thé poivre noir

1/2 c. à thé de sel



Dans un petit bol, mélanger toutes les épices.

Frottez le mélange d'épices sur le porc des deux côtés.

Ajouter l'huile dans l'instant pot et faire dorer le porc.

Verser le jus de pomme et l'eau dans la cuve. Cuire 25 m. à MANUAL ou PRESSURE. Relâchez la pression en utilisant la méthode de dégagement rapide.

Note de la traductrice :

La température interne doit être de 145 F.



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.

