

## Roti de porc



### Ingrédients

2 livres de rôti de longe de porc  
sel, au goût  
poivre noir fraîchement concassé, au goût  
2 cuillères à soupe de beurre  
1/2 oignon moyen, coupé en dés  
4 gousses d'ail émincées  
2 carottes moyennes, hachées  
2 branches de céleri, hachées  
1/2 tasse de bouillon ou de jus de pomme  
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire  
1 cuillère à soupe de cassonade  
1 cuillère à thé de moutarde jaune  
2 cuillères à thé d'herbes mélangées au choix - séchées (romarin, basilic, origan, thym etc ...)  
1 cuillère à soupe de fécule de maïs  
1/4 tasse d'eau froide

### Instructions

1. Assaisonnez le porc avec du sel et du poivre.
2. Mettez le pot instantané sur «Sauté», ajouter le beurre et faire fondre.
3. Ajouter la longe de porc et saisir les côtés de la longe de porc dans un beau brun doré
4. Ajouter les oignons et l'ail et cuire jusqu'à tendreté, environ 2 minutes.
5. Incorporer les carottes, le céleri, le bouillon ou le jus de pomme, la sauce Worcestershire, la cassonade, la moutarde et les fines herbes.
6. Annulez la fonction SAUTÉ
7. Fermez le couvercle et faites cuire à haute pression pendant 15 minutes \* selon la taille et la cuisson préférée. (Voici les étapes que nous avons effectuées pour notre pot instantané:

8. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur "Annuler" et relâchez la pression immédiatement avec précaution. Si possible, vérifiez la température interne de la longe de porc (elle devrait être d'environ 145 ° F).
9. Retirez la longe de porc du pot instantané (conservez le jus du pot instantané), couvrez et laissez la longe de porc reposer pendant environ 15 minutes.
10. Mélanger la fécule de maïs et l'eau froide.
11. Ajouter au pot instantané avec les jus.
12. Mettez votre Instant Pot sur «Sauté» et laissez mijoter jusqu'à épaississement.

Goûter et ajouter du sel et du poivre si désiré.