

# Mon rôti de longe de porc aux pomme avec légumes racines

1 rôti de 2 1/2 livres env.  
2 1/2 t de jus de pommes  
4 patates coupées en deux  
4 gousses d'ail épluchées  
1 oignon  
2 c. à table d'huile de canola  
4 carottes en tronçons  
Tranche de navet en cubes  
Sel et poivre



Placer le ip sur SAUTÉ.

Faire des incisions dans le rôti et mettre des gousses d'ail.

Verser l'huile et faire revenir l'oignon pour l'attendrir. Ajouter le rôti et le faire dorer de tous les côtés. Saler et poivrer.

Ajouter le jus de pommes et cuire 45 m. à MANUAL High.

**Dépressuriser rapidement et ajouter les légumes. Fermer le couvercle et cuire 10 m.. quand la cuisson est terminée dépressuriser rapidement.**

