

Rôti de porc de ma grande soeur

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 4:20 min.

Four début : 400°F. et réduire à 325°F.

Instant Pot : Voir la note au bas

INGRÉDIENTS :

- ⑩ 2½ L. de rôti de porc
- ⑩ ½ à 1 c. à thé de moutarde sèche
- ⑩ 2 à 3 gousses d'ail (selon le goût)
- ⑩ Paprika
- ⑩ Gros sel

Étape 1 :

- 1) Garnir le rôti de gros sel, laisser tremper environ 20 minutes
- 2) Enlever l'excédent de sel
- 3) Poivrer
- 4) Enduire de moutarde sèche et saupoudrer de paprika
- 5) Faire des incisions et insérer les gousses d'ail
- 6) Faire brunir dans un peu de beurre et placer au four

Étape 2 :

- 1) Faire saisir au le four à 400°F. pour une période de 20 minutes environ
- 2) Couvrir au débute de la cuisson
- 3) Réduire la température du four à 325°F. et cuire environ 4 heures

Variante :

- ⑩ Ajouter 1 c. à table de cassonade **OU** 1 c. à table de sirop d'érable

Mon rajout pour l'Instant Pot

Ognion, pommes de terre, carottes, rutabaga, bouillon de légumes, consommé à l'ognion, au goût

NOTE POUR INSTANT POT :

- ⑩ **Sauté** pour saisir le rôti
- ⑩ Retirer la viande
- ⑩ Ajouter le bouillon et déglacer le fond de la cocotte et ajouter les légumes
- ⑩ Déposer le rôti sur le **sous-plat** pour le reste de la cuisson
- ⑩ Fermer le couvercle, ajuster le bouton à pression à **SEALING**
- ⑩ **Manuel, High Presseure** pour 18 minutes

- ⑩ **Libération de vapeur naturelle** pour 10 minutes +
- ⑩ Finir pr **Libération de la vapeur rapide**

 *Bon Appétit* 