

Ragoût de porc moutarde à l'ancienne & pommes de terre

- 725 g de cubes de porc
 - 5 pommes de terre
 - 1 oignon
 - 500ml bouillon de légumes sans sel
 - [REDACTED]
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - 3 c. à soupe de moutarde à l'ancienne et 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
 - Sel, poivre, ail haché
- 2 c.à soupe de fécule de maïs mélanger dans 3. c. à soupe d'eau

Épluchez et émincez l'oignon puis épluchez et coupez en morceaux les pommes de terre.

Démarrez le mode Saute, mettre l'huile d'olive à chauffer puis la viande et l'oignon.

Laissez revenir 5 min en remuant de temps en temps.

[REDACTED]

Ajouter le bouillon de légumes, la moutarde et les pommes de terre, sel, poivre et ail haché. Bien mélanger.

Fermer le couvercle de l'Instant Pot. Positionner la valve sur « Sealing ».

Sélectionner le mode « Manual/Pressure Cook » (High), puis régler le minuteur sur 20 minutes.

Lorsque la cuisson est terminée, laisser la vapeur s'échapper naturellement. Si vous êtes pressé, positionner la soupape sur « Venting » pour libérer rapidement la vapeur (QR).

Si la sauce vous paraît trop liquide, on peut ajouter de la fécule de maïs diluée dans un peu d'eau.

[REDACTED]

Pour un résultat plus gourmand on peut y ajouter de la crème liquide.