

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
- 3 c. à soupe de Farine
- 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

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.

Saupoudrez de farine et mélangez.

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.

*** Je n'en ai pas mis cette fois-ci ***

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