

Porc aux agrumes à l'autocuiseur

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de rôti de porc

le jus d'une orange

1 citron vert

3 cm de gingembre

4 éclats d'ail

Thym

1 oignon

1 cuil à soupe de concentré de tomates

Sel & poivre

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h

Préparation :

Préchauffez l'autocuiseur

Coupez la viande en cubes et placez la dans un saladier

Pressez 1/2 citron vert et prélever le zeste (facultatif).

Presser l'orange.

Hacher l'ail et le gingembre, mettre ce mélange dans le saladier avec la viande et mettre 1 pincée de thym.

Couvrez et laissez mariner 30 minutes minimum.

Epluchez et coupez finement l'oignon

Programmez l'autocuiseur sur » FAIRE REVENIR » y versez l'huile d'olive et l'oignon pendant 2 à 3 min

Ajoutez le concentré de tomates et la viande avec sa marinade ainsi que le sel & le poivre

Bien mélanger.

Fermez le couvercle, valve fermez et programmez » MIJOTER » pour 1 h

Dépressurisez, ouvrez le couvercle, mélangez

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!