

# Riz avec Filet de Porc

## Ingrédients

- 1 tasse du riz basmati
- 1  $\frac{3}{4}$  tasses de l'eau
- 1 filet de porc coupé en tranches
- 2 grandes carottes coupées en tranches de 2 cm
- haricots français
- 1 poivron orange
- 1 oignon jaune moyen
- 1 gousse d'ail
- épices italiennes
- poivre et sel
- $\frac{1}{2}$  tasse de persil italien
- $\frac{1}{2}$  tasse de ciboulette
- $\frac{1}{2}$  pomme
- 2 c de table vinaigre de cidre de pomme
- $\frac{1}{4}$  tasse huile d'olive
- 1 tasse de tomates cerises coupées en deux

## Instructions

- Mettre le riz basmati, l'eau et le sel dans le base de l'Intelli-Multicuisiseur.
- Peler et couper les carottes en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Couper le poivron orange en morceaux de 2 cm carrés.
- Placer les haricots français et le poivron orange dans la passoire en haut.
- Placer les tranches de porc dans un plat à mariner Tupperware avec les épices italiennes, sel et poivre. Brassier pour enrober le porc.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'oignon et l'ail et les mettre dans le bol étuveur.
- Superposer sur l'oignon les tranches de porc et les carottes
- Superposer et cuire pendant 15 minutes à haute puissance. Laisser reposer pendant 5 minutes.
- Dans l'Extra Chef hacher la pomme, le persil Italien et la ciboulette.
- Ajouter l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre et mélanger tous ensemble.
- Mélanger tous les ingrédients dans le grand bol du Multi cuisiseur et servir.