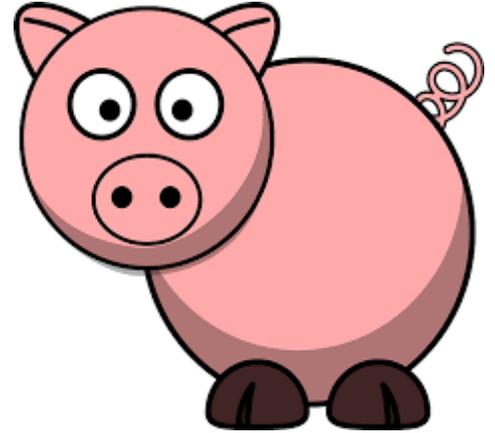


## Côtelettes de porc nappées de sauce crémeuse aux champignons

Rendement : 4 portions

- ½ c. à thé de poudre d'ail
- ½ c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de paprika
- 1 c. à thé de sel marin
- ½ c. à thé poivre noir
- 4 ( 6 oz ou 170 g chacun) côtelettes de longe de porc désossée et désossée
- 2 lanières de bacon non salé, hachées finement
- 1 c. à table (15 g) de beurre et plus au besoin
- ½ oignon moyen, tranché
- 12 oz (340 g) de champignons blancs, tranchés ¼" (6 mm) d'épaisseur
- ½ tasse (120 ml) de vin blanc
- ½ tasse (120 ml) de crème épaisse grasse épaisse
- 1 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé d'estragon séché
- 1 c. à table (15 ml) de sauce Worcestershire
- 1 c. à table (8 g) de farine de tapioca, plus si nécessaire
- ¼ tasse (15 g) de persil plat frais, haché, réserver 1 c. à table (4 g) pour la garniture



Dans un petit bol, mélanger la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le paprika, le sel marin et le poivre noir. Saupoudrer les deux côtés des côtelettes de porc du mélange de poudre d'ail et réserver.

Allumer l'Ip en appuyant sur "Sauté" et régler sur "More". Insérer la cuve et attendre que le panneau indique "Hot". Ajouter le bacon et faire sauter pendant 3 minutes et ajouter les côtelettes de porc, deux à la fois, et dorer les deux côtés ou 2 minutes par côté. Ajouter du beurre à ce point si nécessaire.

Transférer les côtelettes de porc dans une assiette et réserver. Ajouter les oignons et les champignons et faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter le vin blanc, remuer et gratter le fond pendant une minute. Déposer les côtelettes de porc sur les oignons et les champignons.

Fermer hermétiquement le couvercle et mettre la poignée de libération de vapeur sur "Sealing". Appuyer ensuite sur le bouton "Cancel" cuire 20 minutes (voir la note plus bas) à « Manual/Pressure cook » «High ». Lorsque la minuterie se termine, vous entendrez un bip sonore. Laisser le Instant Pot refroidir naturellement jusqu'à ce que la vanne à flotteur s'abaisse.

Appuyez sur "Cancel" et ouvrez le couvercle. Sortir les côtelettes de porc sur les assiettes à servir et laisser reposer. Pendant ce temps, ajouter le reste des ingrédients dans la cuve sauf le persil, presser "Sauté" et remuer pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajouter plus de farine de tapioca si nécessaire, selon la quantité de liquide produite à partir de la viande et des légumes cuits. Garnir les côtelettes de sauce aux champignons et garnir de persil avant de servir.

Notre tableau des temps de cuisson donne pour des côtelettes minces 6 à 8 et les épaisses 8 à 12 m.

Traduit de : <https://instantpoteats.com/instant>