

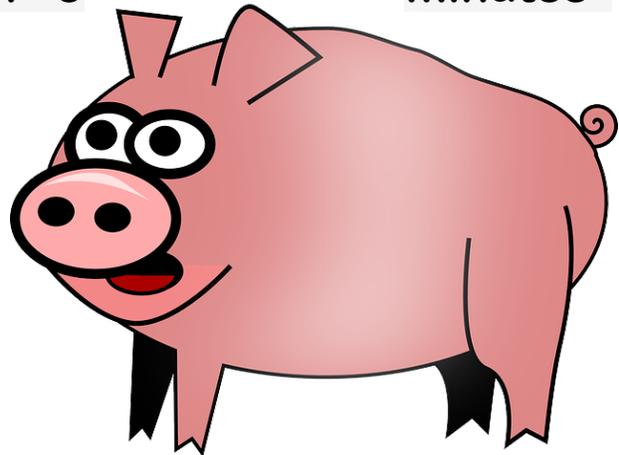
Côtelettes de porc pour 2

Temps de préparation 5

minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 2



2 c. à soupe de poivre au
2 côtelettes de porc désossées
1/4 tasse de jus de pomme

citron

Soupoudrer les côtelettes de porc de poivre au citron. Régler l'Instnt Pot à SAUTÉ. Faire brunir les côtelettes des deux côtés. Retirer les côtelettes. Utiliser le jus de pomme pour déglacer l'instsnt Pot. Ajouter les côtelettes à l'instant pot. Fermer et sceller le couvercle. Cuire sur MANUAL HIGH 10 minutes. Lorsque la minuterie s'éteint, relâchez la pression rapidement. Retirer les côtelettes. Allumer le mode SAUTÉ et réduire la sauce pour servir sur les côtelettes. Servir les côtelettes avec la sauce et les légumes au choix.

Traduit de :

King, stanley Instant Pot Cookbook : Delicious, Simple, and Quick Instant Pot Electric Pressure Cooker Recipes That Anyone Can Cook.