

Côtelettes de porc à la sauce crémeuse à l'ail



INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe de beurre
6 côtes de porc coupées au centre, 1/2 - 3/4 po d'épaisseur
1/2 cuillère à thé de sel rose
1/4 cuillère à thé de poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de bouillon de poulet
1/4 tasse de gousses d'ail écrasées
2 cuillères à soupe de fécules de maïs
1/2 tasse de lait d'amande nature non sucré ou lait ordinaire ça fait aussi.

INSTRUCTIONS

Régalez votre pot instantané à sauter. Lorsque l'affichage indique «chaud», chauffez le beurre. Assaisonner la viande de sel et de poivre et faire dorer les côtelettes des deux côtés. Retirer les côtelettes et déglacer la poêle avec le bouillon de poulet. Remettre les côtelettes de porc dans la cuve et couvrir avec les gousses d'ail écrasées. En utilisant le réglage manuel sur le pot instantané, réglez à haute pression et réglez le temps de cuisson à 8 minutes. Lorsque le temps est écoulé, laissez la pression se relâcher naturellement (20 min). Définir les côtelettes sur un plateau. Incorporer la fécule de maïs au lait d'amande, ajouter au jus de cuisson et porter à ébullition en utilisant le réglage Sauté. Remuez et laissez épaissir pendant environ 2 à 3 minutes. Servir et Bon appétit!