

# Côtes de porc au miel

Portions: 8

Temps de préparation 15 minutes.

Cuisson: 20 minutes sur MEAT

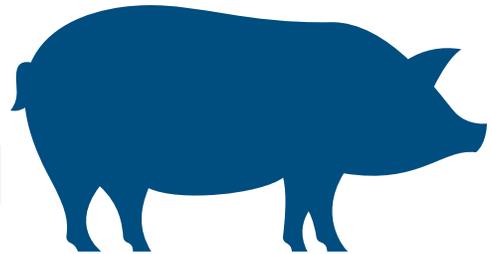
Ingrédients 8 grosses ou 16 petites côtes de porc, désossées (si vous utilisez désossées, réduire le temps de cuisson)

1 tasse de miel biologique

1/3 de sauce soya

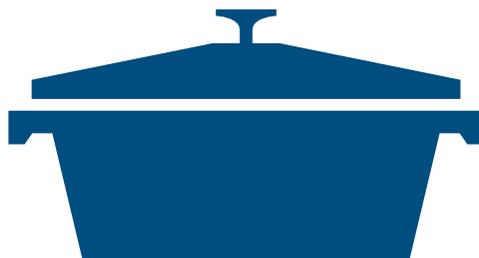
3 gousses d'ail, écrasées

1/2 c. à thé de flocons de piment rouge



Fouetter le miel, le soya et l'ail ensemble dans un bol. Réglez l'Instant Pot sur moyen. Ajouter les côtes. Versez la sauce sur la viande. Saupoudrer de piment. Réglez l'Instant pot sur MEAT et sceller. Cuire pendant 20 minutes. Relâchez la pression rapidement. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Traduit de :



**Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less  
Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious  
Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot  
Cooking At Home Or Any Occasion( Instant Pot Crock  
Pot)"**