

Côtelettes de porc délicieuses

Préparation 10 m

Cuisson 15 m.

Portions 4

4 côtelettes de porc

2 c. à table de persil haché

1 gousses d'ail émincée

2 c. à table de jus de lime

2 c. à table d'huile d'olive

1/2 t. de lait

Sel et poivre

1 livre d'oignons

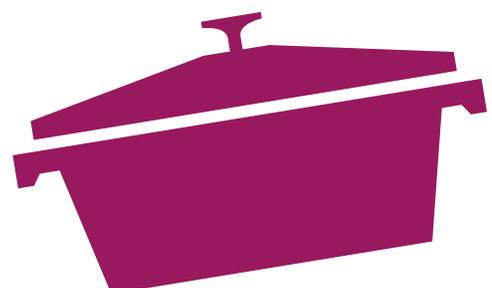
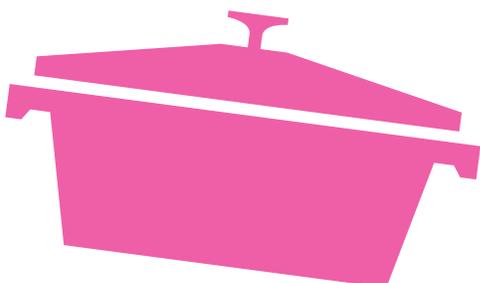
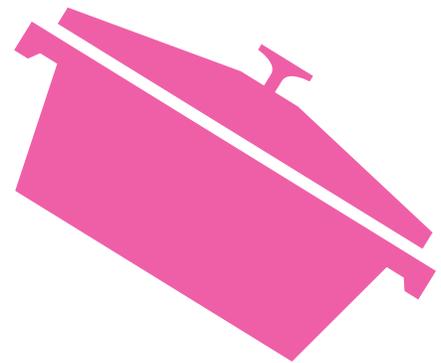
2 c. à table de beurre

2 c. à table de fécule de maïs mélangées avec 3 d'eau

1 c. à table de farine

1/2 t, de vin blanc

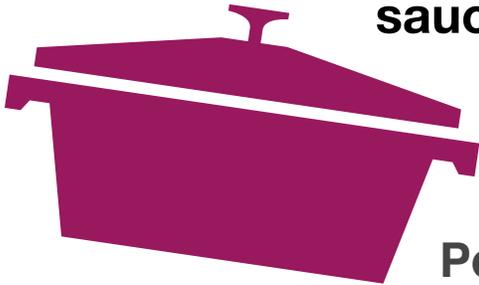
1/2 t. de lait



Mettre le ip sur SAUTÉ

Saler et poivrer les côtelettes et les faire brunir dans l'huile et le beurre. Les mettre de côté lorsqu'elles sont bien dorées et ajouter l'oignon et l'ail dans la cuve. Cuire 2 m. Ajouter la lime, le lait, le vin et le persil ainsi que les cotelettes. Fermer le couvercle et cuire 15 m. Dépressuriser rapidement et remettre le ip sur SAUTE. Ajouter la féculé et la farine et cuire 3 m.

Servir les côtelettes avec les oignons et la sauce.



**Traduit de :
Instant Pot Cookbook: 777 Instant
Pot Recipes. Delicious Meals to Enjoy
With Your Family**