

# Côtelettes de porc au ranch à la mijoteuse

- La meilleure recette facile de côtelettes de porc au ranch à la mijoteuse!



## Ingrédients :

- 1 conserve de crème de champignon
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème ramolli
- 2 cuillères à soupe de persil séché
- 1 cuillère à thé d'aneth séché
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à thé de basilic séché
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/3 de tasse (85 ml) de vin blanc ou de **bouillon de poulet**
- 4 côtelettes de porc
- Persil frais haché pour la garniture
- Riz cuit ou pâtes pour servir

## Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, ajouter la crème de champignon, le fromage à la crème, le persil, l'aneth, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le basilic et le poivre. Mélanger avec votre mélangeur à main jusqu'à homogénéité.
2. Ajouter le vin blanc et mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Mettre les côtelettes de porc dans le fond de la mijoteuse.
4. Ajouter le mélange par dessus et étendre afin de bien couvrir les côtelettes.
5. Faites cuire à LOW pendant 8 heures ou à HIGH pendant 4 heures.
6. Servir du riz, des pâtes et le persil!

## 7. Bon appétit!

“ *Pour ceux qui ne sont jamais trop sûr de comment cuisiner leurs côtelettes de porc, voici une recette super facile à la mijoteuse!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)