

# Côtelettes d'agneau étonnantes



© Can Stock Photo - csp9163340

(Préparation + Cuisson: 35 minutes | Portions: 2)

1 lb de côtes d'agneau  
1 gousse d'ail écrasée  
1/2 tasse de bouillon d'os  
1/2 petit oignon tranché  
3/4 tasse de tomates en dés sans sucre;  
1 tasse de carottes; pelées et tranchées  
1/2 c. à table d'eau froide  
3/4 c. à thé de romarin séché; écrasé  
1 c. à table d'amidon d'arrow-root  
1 1/2 c. à table de beurre  
Sel et poivre noir [au goût]

Ajouter le beurre dans l'instant pot et chauffer sur la fonction \* Sauté \*. Placer les côtelettes d'agneau dans la cuve de l'ip et faites cuire 3 minutes de chaque côté. Retirer les côtelettes de l'instant pot et placez-les sur une assiette . Mettre l'oignon et l'ail

dans l'instant pot et laisser cuire pendant 3 minutes. Ajouter les ingrédients restants et fixez le couvercle. Faites cuire sur la fonction \* ManualPressure \* pendant 15 minutes à haute pression, faire descendre la pression rapidement et retirez le couvercle. Pendant ce temps; dissoudre la farine d'arrow-root dans un peu d'eau et ajouter à l'instant pot. Cuire 5 minutes puis verser cette sauce sur les côtelettes frites, Servir chaud.

Note de la traductrice : l'amidon d'arrow-root devrait pouvoir se remplacer de la féculé de maïs et de l'eau.

Traduit de :

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners." de Sophia Grace.