



Côtelettes de porc aux pommes d'automne

3 pommes (je préfère une variété sucrée, comme Red Delicious) tranchées
environ 1/4 "d'épaisseur
1 petit oignon doux (Walla Walla, Vidalia, etc.), coupé en deux et tranché finement.
2-4 Côtelettes de porc (je préfère les os avec 3/4 ")

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1/4 tasse plus 1 c. À soupe d'eau (divisée)

4 c. À table de beurre (non salé)

4 c. À table de sucre brun

1/4 c. À thé de cannelle

1/4 c. À thé de noix de muscade

Pincée de sel

2 c. À table d'amidon de maïs

3 c. À table d'eau froide

Optionnel

2-4 petites pommes de terre (à cuisiner avec des côtelettes de porc comme accompagnement)

Garnir

Noix de pécan hachées (facultatif)

Instructions

Préparez les pommes en les découpant et en les tranchant (le pelage est facultatif. Je ne le fais jamais). Mettre de côté.

Retirez la peau extérieure de l'oignon. Couper en deux et émincer (vous aurez des demi-cercles). Mettre de côté.

Assaisonner les côtelettes de porc avec une pincée de sel et de poivre de chaque côté. Allez légèrement sur le poivre. Mettez de côté pendant que le pot se réchauffe.

Tournez l'IP en mode Sauté (chaleur normale). Lorsque l'écran affiche "Hot", ajoutez l'huile dans le pot.

Ajouter les côtelettes de porc deux à la fois et les faire dorer environ 4 minutes de chaque côté. Retirer dans une assiette et mettre de côté.

Ajouter l'oignon et 1 c. À soupe d'eau. Cuire l'oignon en remuant fréquemment et en grattant pour déglacer le pot (retirer tous les morceaux bruns du fond). J'aime utiliser une cuillère en bois.

Lorsque les oignons sont translucides et tendres, ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Ajoutez les pommes et 1/4 tasse d'eau. Bien mélanger.

Ajoutez les côtelettes de porc (et le jus éventuel dans l'assiette) et placez-les simplement sur les pommes. Ne bouge pas.

Si vous cuisinez des pommes de terre avec ce plat, placez-les sur les côtelettes de porc. Laissez-les entières (petites pommes de terre).

Placez le couvercle sur la casserole et réglez le bouton de dégagement de vapeur sur la position Scellement. Annuler le mode Sauté.

Appuyez sur le bouton Manuel (ou Cuisson sous pression), puis sur le bouton + ou - pour sélectionner 10 minutes (8 minutes pour les côtelettes plus minces).

***** Oui, le pot arrivera à la pression avec seulement 1/4 de tasse d'eau dedans. C'est parce que les pommes vont libérer de l'eau pendant que le pot est en train de chauffer et que la pression augmente, alors tout ira bien. C'est pareil pour faire de la compote de pommes!**

Pendant la cuisson des côtelettes de porc, mélangez la cassonade, la cannelle, la noix de muscade et une pincée de sel. Mettre de côté.

Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que la casserole émet un bip, ne faites rien, laissez-la naturellement relâcher la pression pendant 10 minutes (le compteur commencera à compter).

Une fois les 10 minutes écoulées, tournez le bouton de dégagement de vapeur pour relâcher manuellement la pression restante.

Lorsque la goupille dans le couvercle tombe, ouvrez le couvercle. Retirez les côtelettes de porc (et les pommes de terre) dans une assiette et couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle pour les garder au chaud.

Réactivez le mode Sauté.

Ajouter le mélange de cassonade au mélange de pommes et remuer.

Mélangez l'amidon de maïs avec l'eau froide. Incorporer la suspension d'amidon de maïs dans le mélange de pommes, en remuant constamment.

Lorsque le mélange s'épaissit, fermez le pot. Retirer la sauce aux pommes dans un bol de service immédiatement.

Servir les côtelettes de porc étouffées dans la sauce chaude aux pommes. Miam!

Garnir de pacanes hachées, si désiré.

<https://www.simplyhappyfoodie.com/instant-pot-autumn-apple-pork-chops/>