

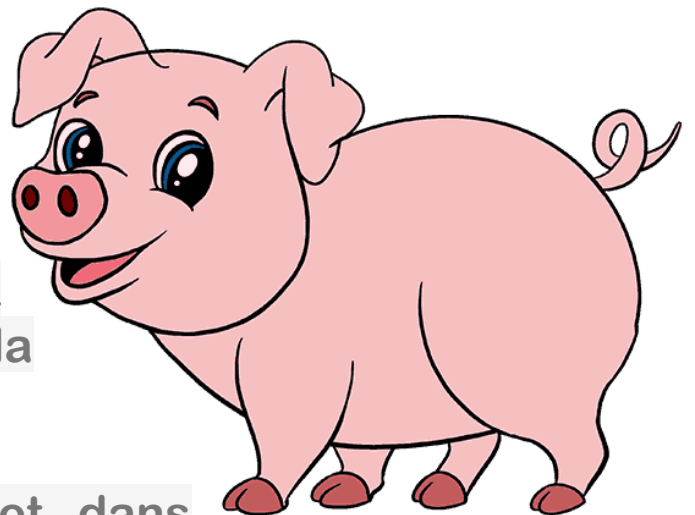
Côtelettes de porc (1 pouce chacune) et pommes de terre

2 oignons, coupés en deux, émincés
6 pommes de terre moyennes, pelées, rincées,
6 côtelettes

2 carottes, pelées, émincées
2 feuilles de laurier, finement broyées
1 1/2 tasse de vin blanc
1/2 tasse de bouillon de poulet
1 cuillère à café de poudre d'ail
2 cuillères à soupe de persil haché
1/4 cuillère à café de flocons de piment rouge
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
Poivre au goût

Saupoudrer de sel et de poivre les côtelettes de porc.
Sélectionner l'option SAUTÉ. Ajouter de l'huile et le porc à l'P. Faire dorer la viande.

Verser le bouillon de poulet dans la cuve. Gratter les morceaux bruns qui sont collés au fond de la cuve.



Ajouter la moitié des oignons, les pommes de terre de carottes. Saupoudrer de sel, de poivre, de poudre d'ail, de flocons de piment rouge et de persil.

Placer le porc sur la couche de pommes de terre. Saupoudrer les feuilles de laurier écrasées par-dessus.

Placer les pommes de terre, les carottes et les oignons restants sur le porc. Parsemer de sel, de poivre, de poudre d'ail et de persil.

Verser le vin sur le dessus.

Cuire sur **MANUAL. PRESSURE HIGH 10 m.**

Traduit de : **Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For LB**