

# Côtelettes de porc avec sauce



Temps de préparation 5 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

Durée totale 25 minutes

- 8 côtelettes de porc désossées ou non désossées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 1 Mélange à vinaigrette Ranch en enveloppes
- 1 Mélange à sauce brune d'une once d'enveloppe
- 1 10,5 oz de crème de soupe au poulet en conserve
- 2 tasses de bouillon de bœuf
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe d'eau

Assaisonner les côtelettes de porc des deux côtés avec le sel, la poudre d'ail et le poivre. Ajouter l'huile d'olive dans la cuve et faire sauter. Lorsque l'huile est chaude, dorer les côtelettes de porc de chaque côté pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Retirer les côtelettes de porc de l'instant pot..

Verser 1/4 tasse de bouillon de boeuf (pas besoin d'être exact) dans la casserole instantanée et utiliser une cuillère en bois pour déglacer le fond de la casserole.

Éteindre l'ip et ajouter les côtelettes de porc avec le mélange à vinaigrette ranch, le mélange à sauce brune, la crème de poulet et le reste du bouillon de bœuf dans la cuve.

Cuire 8 m. à **MANUAL/PRESSURE COOK** et laisser la pression descendre naturellement 10 m.

et 10 minutes pour que la pression naturelle se relâche.

Retirer les côtelettes de la casserole et les déposer dans un plat de service.

Dans un petit bol, fouetter ensemble la fécule de maïs et l'eau. Remettre l'ip sur **SAUTÉ**. incorporer le mélange de fécule de maïs en fouettant. Fouetter constamment jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, puis éteindre **L'OMSTAMT POT**..

Servir les côtelettes de porc avec la sauce et vos accompagnements préférés.

**NOTE** : Cette recette a été testée dans un instant pot de 6 pintes et 8 pintes.

*Note de la traductrice : Le tableau des temps de cuisson donne un temps de cuisson de 6-8 m. Pour les côtelettes minces et 10-12 m. pour les plus épaisses.*

Traduit et photo de : [https://thesaltymarshmallow.com/instant-pot-pork-chops-with-gravy/?fbclid=IwAR03yWKKfHpPN1kNJ77gFI\\_EROI0mWkXvIXIz0g81kc48Dej7H80a9aKI](https://thesaltymarshmallow.com/instant-pot-pork-chops-with-gravy/?fbclid=IwAR03yWKKfHpPN1kNJ77gFI_EROI0mWkXvIXIz0g81kc48Dej7H80a9aKI)