

## **Côtelettes de porc braisées avec purée de pommes de terre, sauce et carottes**

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 1 heure

Portions: 4

### **Assaisonnement pour les côtelettes de porc:**

1 1/2 c. persil séché

1 c. à thé de sel

1 c. à thé poivre noir

1 c. à thé poudre d'ail

1 c. à thé poudre d'oignon

1/2 c. à thé thym séché

1/4 c. à thé poivre de Cayenne

### **Côtelettes**

4 côtelettes de porc coupe d'os épais, d'environ 1 1/4 d'épaisseur

2 à 3 c. à soupe d'huile

1 tasse de bouillon, de poulet, de bœuf ou de légumes

1 oignon jaune haché

4 à 5 pommes de terre moyennes, pelées

4 à 5 grosses carottes, pelées et coupées en morceaux de 3 ou 4 pouces

### **Pommes de terre**

4 c. à soupe de beurre, pour la purée de pommes de terre

3-4 c. à soupe de crème ou lait, ou à la consistance désirée, pour la purée de pommes de terre

### **Sauce**

2 c. soupe de farine

1/2 tasse de crème

Sel et poivre au goût

Réglez l'instant pot sur SAUTÉ. Ajoutez 2 c. à soupe d'huile.

Mélangez les ingrédients de l'assaisonnement et assaisonnez les côtelettes des deux côtés.

Gardez le reste de l'assaisonnement pour assaisonner les côtelettes, plus tard.

Lorsque le pot est chaud, ajouter des côtelettes de porc au fond (selon la taille du pot instantané et la forme des côtelettes, deux lots peuvent être nécessaires) et brunir des deux côtés. Utilisez de l'huile supplémentaire si nécessaire.

Retirer les côtelettes et ajouter le bouillon. Gratter les morceaux brunis, puis ajouter les pommes de terre et l'oignon au pot.

Mettre le panier vapeur (trivet) sur le dessus des pommes de terre et déposer les carottes sur la grille. Disposer les côtelettes de porc sur les carottes.

Saupoudrer le reste de l'assaisonnement.

Fermez le couvercle et scellez. Fermer la soupape. Utilisez le réglage MANUAL/ PRESSURE COOK avec haute pression pendant 15 minutes.

Lorsque la minuterie s'éteint, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 10 min. Libérer la pression restante manuellement.  
Retirer les côtelettes et les carottes dans un plat. Couvrir pour garder au chaud.  
Retirer les pommes de terre (en laissant le liquide dans le ip) dans un bol et piler avec le beurre et le lait. Ajouter du sel et le poivre au goût.  
Remettre sur SAUTÉ et mélanger 2 c. table de farine avec 1/2 tasse de crème.  
Lorsque le liquide dans le ip est chaud, ajouter le mélange crème/farine avec un fouet, en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Cela devrait arriver presque immédiatement. Retirer la sauce du pot tout de suite pour éviter de trop cuire. Goûter et ajuster les assaisonnements. Servir sur les côtelettes et les carottes.

Traduit de :

King, Stanley Instant Pot Cookbook : Delicious,  
Simple, and Quick Instant Pot Electric Pressure  
Cooker Recipes That Anyone Can Cook