



Côtelettes de porc citron champignons

6 côtelettes de porc désossées d'environ 1 po d'épaisseur
1/3 c. farine tout usage
Sel casher
Poivre noir fraîchement moulu
1 cuil. à soupe d'huile d'olive extra vierge
2 cuil. à soupe de beurre
8 oz de champignons bella miniatures, tranchés
2 gousses d'ail, hachées finement
3/4 c. de bouillon de poulet faible en sodium
1/4 c. de crème épaisse
1/4 c. de parmesan fraîchement râpé
2 c. bébés épinards
Jus de 1/2 citron

MODE D'EMPLOI

Saler et poivrer généreusement les côtelettes de porc, puis les saupoudrer légèrement de farine. Régler l'instant pot à sauté et chauffer l'huile. Lorsque l'huile brille, ajouter les côtelettes de porc en une seule couche, en travaillant par lots si nécessaire. Cuire jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés, environ 3 minutes par côté.

Retirer les côtelettes de porc et ajouter le beurre. Une fois fondu, ajouter les champignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, environ 4 minutes. Incorporer l'ail et cuire jusqu'à ce qu'il sente bon, environ 30 secondes. Ajouter le bouillon et utiliser une cuillère en bois pour gratter les morceaux brunis au fond de la poêle.

Incorporer la crème et le parmesan, puis remettre les côtelettes de porc dans l'Instant Pot. Verrouillez le couvercle et réglez sur Manual/pressure cook à high pendant 10 minutes. Suivez le guide du fabricant pour un déverrouillage rapide, en vous assurant d'attendre la fin du cycle avant de déverrouiller et d'enlever le couvercle. Laisser reposer les côtelettes de porc dans la sauce, à découvert, pendant 10 minutes.

Retirer les côtelettes de porc, puis ajouter les jeunes épinards et le jus de citron en remuant, en laissant les épinards ramollir légèrement.

Servir les côtelettes de porc avec la sauce.

<https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/a27022150/instant-pot-pork-chops-recipe/>