

Côtelettes de porc avec sauce aux pommes

Portions 4

4 côtelettes de porc avec os

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre

1 pomme en petits morceaux

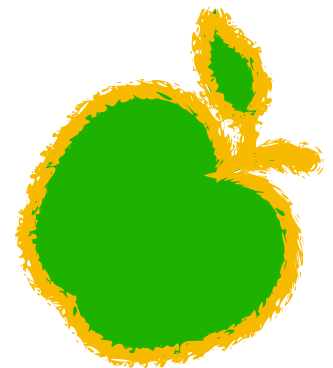
1 oignon

1 tasse de cidre

Saler et poivrer les cotelettes

Mettre les côtelettes dans l'ip et les couvrir avec les autres ingrédients. Cuire 8 m. à MANUAL| PRESSURE. Faire descendre la pression rapidement. Retirer les cotelettes et écraser les pommes pour faire une sauce. Servir la sauce sur les cotelettes.

*Note de la traductrice :
suggestion. Au départ, sur
SAUTÉ faire brunir les
cotelettes dans un peu d'huile.*



Traduit de : Hill, Tanaya. The Instant Pot Cookbook The Best Easy, Delicious and Healthy Recipes for Your Whole Family and Friends to Cook in Your Electric Instant Pot.