

Côtelettes de porc sauce aux miel et champignon

6 côtelettes de porc désossez ou non. *
12 champignons café couper en deux.
1 petit oignon haché finement.
1 noix de beurre.
1 1/2 Tasse de bouillon de bœuf.
1 cuillère a thé d'herbes salé.
1 cuillères à table de féculé de pomme de terre.
1 conserve de 170 ml de crème épaisse.
1 cuillère à thé de miel.
18 pommes de terre grelot.*

:

Mettre l'instant pot en mode Sauté et s'assure d'être a More.
Ajouter la noix de beurre.
Ajouter l'oignon et le rendre translucide.
Faire dorer légèrement les côtelettes une ou deux à la fois, afin d'éviter une trop grande baisse de température.
Retirer les côtelettes et réserver.
Ajouter une tasse de bouillon, et déglacer pour récupérer les sucres de cuisson. (Déglacer consiste à gratter le fond avec la présence d'un liquide) .
Ajouter les champignons et les côtelettes.
Ajouter un support a longue pattes et un panier a cuisson a vapeur, comme une marguerite. Dans laquelle placer les pomme de terre.
Fermer le couvercle de l'Instant Pot et assurez-vous que la poignée d'évacuation est sur Sealing.
Appuyer sur Cancel et sur Pressure Cook/ Manual à Hight pour 10 minutes.
Après les 10 minutes laisser un NR " Évacuation Naturelle " pour un autre 8 minutes.
Diluer la féculé dans 1/2 tasse de bouillon de bœuf.
Retire le panier de pomme de terre et lesupport.
Retirer les côtelettes et réserver.
Rajouter le miel et la féculé diluer et mélanger.
Rajouter la crème épaisse et mélanger à nouveau.
Servir les côtelettes nappées de la sauce.

* La quantité peut varier et l'ont peut remplacer les côtelettes par des tranches de longe de porc.

* La quantité peut aussi être modifiée et l'ont peut remplacer les grelots par des quartiers de pommes de terre.

Recette et photo : René J. O'Brien.

