

*Côtes levées à la sauce chili*



**Portions 4.**

**Temps de préparation 20 minutes.**

**Cuisson à 15 minutes à MEAT/  
STEW**

**4 grosses ou 8 petites côtes avec os  
(si désossé, réduire le temps de  
cuisson)**

**1 oignon doux, haché**

**1/4 tasse de sauce chili douce**

**2 gousses d'ail, hachées**

**Sel et poivre**

**Mettre l'instant pot sur MANUAL/  
HIGH et ajouter l'huile. Faire  
revenir l'oignon et l'ail. Ajouter les  
côtes levées, le sel et le poivre. Bien  
mélanger. Ajouter la sauce, bien**

**mélanger. Sceller et cuire sur MEAT/STEW 15 minutes. Relâchez la pression rapidement.**

**Traduit de :**

**Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot Cooking At Home Or Any Occasion( Instant Pot Crock Pot.**