

Côtes levées style campagnardes à la crème et à la moutarde

Portions 4 à 6

Temps 25 m.

Dépressurisation naturelle

2 c. à thé de paprika fumé

1 c. à thé de moutarde sèche

2 c. à thé de thym séché

2 c. à table de sel

Poivre

3 livres de côtes levées de porc

2 c. à table d'huile d'olive

2 échalotes françaises émincées

2 gousses d'ail écrasées

2 c. à table de vinaigre de cidre

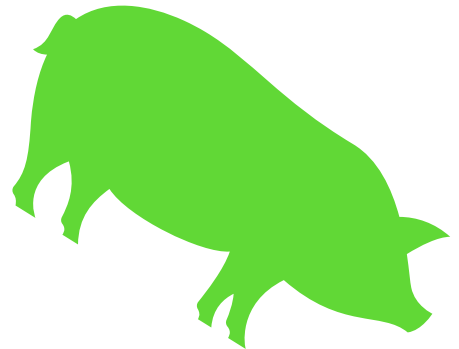
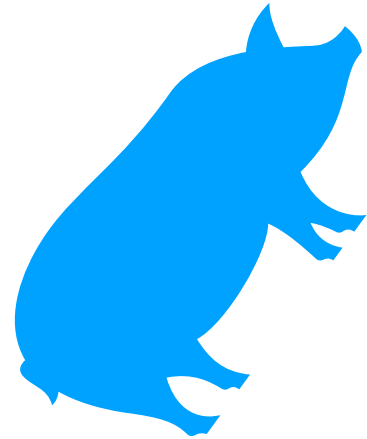
1/2 t. de bouillon de poulet

3/4 de tasse de crème épaisse

2 c. à table de moutarde à l'ancienne

Sel et poivre

2 c. à table de thym frais

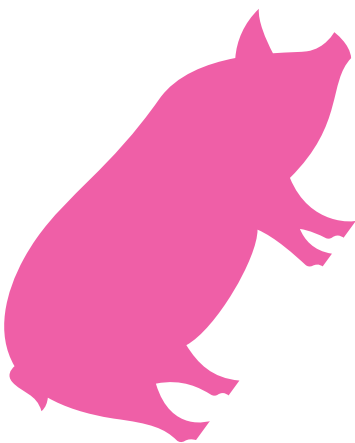


Combiner le paprika, la moutarde, le sel et le poivre. Frotter les côtes levées avec le mélange d'épices. Vous pouvez les laisser mariner 24 h. Chauffer le instant pot et faire brunir les côtes levées de tous les

côtés et les mettre de côté dans une assiette. Ajouter les échalotes et l'ail 2 ou 3 m. Ajouter le bouillon, le vinaigre de cidre, la crème et la moutarde et bien mélanger. Remettre les côtes levées avec les autres ingrédients. Laisser la pression descendre naturellement. Retirer les côtes levées et les couvrir avec un papier d'aluminium. Ramener le ip sur SAUTÉ et faire mijoter la sauce en ajoutant du sel, du poivre et le thym frais. Servir la sauce sur les côtes levées.

Traduit de :

Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurence.



...?

