

# Cotelettes de porc à la crème de champignons

Préparation et cuisson 35 m.

Portions 4

## Ingrédients

4 cotelettes de porc avec os

1 can de crème de champignons

2 c. à table d'huile végétale

1 1/2 t. D'eau

Assaisonnement poivre au citron

## Préparation

Assécher les cotelettes et les soupoudrer de l'assaisonnement poivre au citron.

Mettre le instant pot à SAUTÉ et ajouter l'huile.

Faire brunir les cotelettes. Quand elles sont brunies les mettre dans une assiette.

Verser l'eau pour déglacer et gratter la viande qui aurait pu coller dans le fond.

Ajouter la crème de champignons.

Remettre les cotelettes et le jus de viande qu'elles auraient pu produire.

Mettre l'appareil à CANCEL et après avoir fermé le couvercle et peser sur MANUAL pour 18 min.

Quand la cuisson est terminée laisser la pression descendre naturellement pendant 10 à 15 m.

Vous pouvez épaissir la sauce avec un peu de farine délayée avec de l'eau.

*Traduit de: Zolini, Alex. Instant pot cookbook : 150 instant pot recipes for two and for the whole family.*