



Cotelettes de porc au

curry

Portions: 2

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

2 côtelettes de porc

4 carottes hachées

4 petites pommes de terre en cubes

2 gousses d'ail hachées

1/4 tasse de vinaigre balsamique
sauce

2 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à thé de gingembre râpé

2 cuillères à thé de poudre de curry

1/2 tasse de bouillon de poulet

Sel et poivre

Note de la traductrice : ajouter un peu de vinaigre balsamique et de bouillon de poulet pour avoir la tasse de liquide nécessaire à la montée de la pression.

Placez tous les ingrédients dans l'instant pot.

Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton MEAT/ RAGOÛT.

Réglez le temps de cuisson à 30 minutes. La cuisson terminée descendre la pression naturellement.



Traduit de :

500 Instant Pot Recipes: Easy and Delicious Recipes For Your Whole Family (Electric Pressure Cooker Cookbook) » de Melissa Reeve.