

Cotelettes de porc en sauce

Préparation 10 m.

Cuisson 25 m

Portions 4

Ingrédients:

1 c. à table d'huile d'olive

3 tranches de bacon en morceaux

3 gousses d'ail émincées

1 oignon haché

8 onces de champignons tranchés

4 cotelettes de porc

3 c. à table de poudre d'ail

1 pincée de thym

1 c. à table de persil haché

1 can de crème de champignons.

Préparation:

Mettre le instant pot à Sauté.

Ajouter l'huile et cuire le bacon 2 m. Ajouter les oignons, les gousses d'ail hachées et les champignons.

Cuire 3 minutes.

Ajouter le bouillon de boeuf, les cotelettes, la poudre d'ail.

Cuire 20 min. , haute pression à manual.

Faire QR et ajouter la crème de champignons.

Bien mélanger. Laisser mijoter quelques minutes, ajouter le persil et servir.

Traduit de : Fisher, Roy, Instant Pot cookbook :
777 Instant Pot recipes. Delicious meals to enjoy
with your families.