

# Poulet et champignons, sauce à l'ail rôti à la mijoteuse Instant Pot

TEMPS DE PRÉP

**5 MIN**

TEMPS TOTAL

**1 H 2 MIN**

PORTION

**4**



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 4 côtelettes de porc, avec os (1 ½ lb/680 g)
  - 2 c. à s. beurre
  - 1 c. à s. huile d'olive
  - 1 oignon moyen, haché
  - 1 emballage champignons tranchés (3 tasses)
  - 4 gousses d'ail, émincées
  - 2 c. à s. farine tout usage
  - 1 boîte bouillon de bœuf condensée de CAMPBELL'S® (non dilué)
  - 1 c. à s. jus de citron
  - 1 1/2 c. à t. romarin frais, haché
- Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle**

## Préparation

1. Dans une poêle, chauffer la moitié du beurre et l'huile à feu moyen-vif. Saisir les côtelettes 3 minutes de chaque côté; transférer dans une assiette.
  2. Dans la poêle, mettre le reste du beurre, l'oignon et les champignons; remuer à l'occasion pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Ajouter l'ail et cuire en remuant pendant 30 secondes. Saupoudrer de farine. Cuire en remuant pendant 1 minute.
  3. Incorporer graduellement le bouillon. Remettre le porc et son jus dans la poêle. Couvrir, diminuer le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le porc soit tendre, en ajoutant 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 mL) d'eau pendant la cuisson si la sauce devient trop épaisse, environ 45 minutes. Incorporer le jus de citron et le romarin.
- 

## Conseils et Recettes

- *Si vous n'avez pas de fines herbes fraîches, ajoutez une généreuse pincée de romarin séché au bouillon.*
- *Saupoudrez de persil frais haché, si désiré.*
- *Servez avec de la farce préparée ou des pommes de terre pilées et des haricots verts cuits à la vapeur.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**