

Sauce bolognaise de l'appli instant pot

4 portions

2 c. à soupe d'huile d'olive

1/2 livre de boeuf haché

1/2 livre de porc haché

1/4 de t. de pancetta ed dés 1 oignon haché

1 branche de céleri tranchée

1 grosse carotte tranchée

1/4 c. à thé de bicarbonate de soude

1/4 t. de pâte de tomates

1/2 t de vermouth ou vin blanc

1/2 t. de bouillon de boeufs

2 t. de tomates broyées

Sel et poivre

1 croute de parmesan (optionnel)

1/2 t. de crème épaisse, facultatif



Faire chauffer le ip sur SAUTÉ. Faire revenir le porc et le boeuf. Quand la viande n'est plus rosée, l'enlever.

Verser l'huile dans le ip et faire revenir les légumes, la pancetta et le soda durant 5 m.

Ajouter la pâte de tomates et laisser mijoter une minute. Ajouter le vin et laisser mijoter une minute. Retourner la viande dans le ip. Ajouter le bouillon de boeuf, les tomates, la feuille de laurier ainsi que la croute de parmesan. Cuire 30 m. sur MANUAL, high. Laisser descendre la pression naturellement pendant 10 m. puis faire descendre la pression rapidement.

Enlever la feuille de Laurier et la croute de parmesan. Saler et poivrer. Servir avec la crème si désiré.

Traduit de : instant pot - Application