

**Casserole de riz et de boeuf haché- Adapté pour l'Instant Pot
Utilisant la méthode contenant dans contenant (Pot in Pot)**

**1 livre de boeuf haché
1 oignon haché fin
1 gousse d'ail broyée
1 conserve de tomate en dés de 796 ml
1 conserve de pois tendres de 398 ml
2 noix de beurre
2 tasses de riz basmati
3 tasses de bouillons de poulet
2 cuillères d'herbes salées
1/3 de tasse de sauce HP**

Préparation pour la viande

**Mettre l'Instant Pot en mode Sauté More
Ajouter une noix de beurre.
Ajouter les oignons l'ail et faites revenir légèrement.
Rajouter la viande hachée et la faire brunir.
Rajouter la boîte de tomate, la boîte de pois, 1cuillère à thé d'herbes salées et la sauce HP.
Mélanger le tout.**

Préparation pour le riz

Dans un contenant avec couvercle utilisable dans l'Instant Pot, verser le bouillon de poulet, la cuillère d'herbes salées et l'autre noix de beurre. Mélanger légèrement. Fermer le couvercle et mettre le contenant dans l'Instant Pot sur un trivet.

Cuisson

**Presser sur Cancel. Fermer le couvercle de l'Instant Pot. Presser sur Pressure Cook et régler à 8 minutes. Assurez-vous d'être à High pour la pression.
Effectuer un NR (Relâchement naturel de pression) de 10 minutes puis un QR (Relâchement rapide de la pression)**

Et voila il ne reste qu'à servir. 30 minutes environ se sont écoulées du début à la fin. Vite, économique et délicieux.