

## Ragoût d'hiver végétarien

Portions: 4 à 6

Préparation: 10 minutes |

Temps de cuisson: 25 min.

15 onces de tomates en dés en conserve  
8 onces de pâte de tomate  
8 onces de champignons blancs coupés en quartiers  
8 onces de champignons Portobello, hachées finement  
2 pommes de terre dorées, coupées en dés  
2 carottes coupées en dés  
1 branche de céleri de céleri, émincé  
1 carotte, émincé  
3 tasses de bouillon de légumes  
1 tasse de haricots verts frais, parés  
1/2 tasse de vin rouge  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique  
1 cuillère à café d'assaisonnement à l'italienne  
1 cuillère à café de romarin sec  
1/2 cuillère à thé de sauge sèche  
Sel et poivre

1/2 tasse de pois mange-tout

1 c. à soupe de fécule de maïs et 2 cuillères à soupe d'eau

Placer l'instant pot en position SAUTÉ et faire chauffer l'huile. Ajouter le céleri, la carotte et les champignons, et les faire revenir pendant 4 min. Incorporer le bouillon, les haricots verts, le vin rouge, le vinaigre, le romarin, la sauge, l'assaisonnement à l'italienne, la pâte de tomate, les tomates en dés, les pommes de terres, le sel et le poivre. Mettre le couvercle et laisser cuire 15 min à haute pression. Une fois le temps écoulé, utilisez la méthode naturelle pour relâcher la pression. Fouetter la fécule de maïs et l'eau dans un petit bol, puis l'incorporer dans le pot avec les pois mange tout. Appuyez sur le bouton SAUTÉ sur l'instant pot et laisser mijoter le ragoût jusqu'à ce qu'il épaississe à votre goût. Servir avec du riz.