



## Bœuf Salisbury

### Ingrédients

#### Boulettes:

- 1 1/2 lbs bœuf haché
- 3 c. à table de lait
- 1 c. à table de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail hachée ou ½ c. à thé de poudre d'ail
- 1/3 tasse de chapelure panko
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre
- 1/2 c. à thé de paprika régulier ou fumé
- 1 c. à table de beurre

#### Sauce:

- 1 casseau de champignons tranchés
- 1 oignons moyen tranché
- 2 tasses de bouillon de boeuf
- 1 c. à table de pâte de tomate
- 1 c. à table de moutarde de dijon
- 2 c. à table de persil haché ou 1 c. à thé de persil séché
- 1 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de thym
- 1/2 c. à thé de poivre
- 2-3 c. à table d'eau
- 2-3 c. à table de fécule de maïs

#### Instructions

1. Mélanger les ingrédients des boulettes à l'exception du beurre. Combiner les ingrédients avec les mains en faisant attention de ne pas trop mélanger. Façonner en 6 boulettes plates et déposer dans une assiette.

2. Laisser les boulettes reposer. Couper l'oignons et les champignons.
3. Mélanger les ingrédients de la sauce à l'exception de l'eau et la fécule de maïs.
4. Mettre l'Instant Pot à Saute, température Normal. Ajouter le beurre et faire revenir les boulettes des 2 côtés. Déposer les boulettes dans une assiette.
5. Faire revenir les champignons et les oignons durant 2 minutes. Ajouter la sauce et déglacer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune grenaille collée au fond de l'Instant Pot.
6. Peser sur Cancel. Retourner les boulettes dans l'Instant Pot.
7. Fermer le couvercle, fermer la valve et régler l'Instant Pot en mode Manual pour 15 minutes. Faire un Quick Release (la recette originalement disait de faire NPR 15 mais j'étais pressée).
8. Retirer les boulettes de l'Instant Pot.
9. Mélanger la fécule de maïs avec l'eau. Ajouter la mixture dans la sauce et fouetter pour éviter des grumeaux. Laisser mijoter quelques minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
10. Retourner les boulettes dans la sauce ou servir la sauce sur les boulettes.

\*\*\* Pour un repas complet, vous pouvez cuire des cubes de patates installées sur une marguerite déposée sur le mélange de sauce et boulettes. La sauce va remonter sur les patates durant la cuisson mais ceci donnera du goût aux patates