

## **Bœuf au Riz Berteyn**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 15 à 20 boulettes de bœuf ou 500g de bœuf haché
- 250g de riz
- 1 cube de bouillon de bœuf ou 2 cuillères à café de sauce (Avec du bouillon de poulet c'est très bon aussi)
- 1 oignon
- 100ml de vin blanc
- 600 ml d'eau
- Sel, Poivre

Préparation :

En mode « Sauté »,

Faire dorer les boulettes ou le bœuf haché avec l'oignon.

Déglacer avec le vin blanc.

En mode « Pressure Cook »

Verser l'eau, le riz (penser à rincer le riz) et le cube (ou la sauce).

Ajouter le sel, le poivre.

Bien remuer.

Démarrer la cuisson à manual/pressure cook, pour 8 mn.

Bon appétit !

A. Berteyn