



Bœuf au riz

2 1/2 tasses de riz brun à grain court 500 grammes, rincé et égoutté
1 lb de mandrin de bœuf ou de ragoût de bœuf coupé en morceaux de 3/4 pouces
4 c. à table d'huile d'olive
4 c. à table de beurre non salé
1 gros oignon coupé en dés
3 grosses carottes en julienne épaisse
3 tasses 720 ml d'eau très chaude
1 c. à table de sel que nous avons utilisé du sel marin fin
1/2 c. à thé de poivre noir
1/2 c. à thé de cumin moulu
1/2 c. à thé de paprika moulu
1/2 c. à thé de coriandre moulue
1 tête d'ail entière non pelée, coupée en deux dans le sens de la largeur.

Mode d'emploi

Rincer et égoutter le riz et réserver. Régler l'instant pot en mode « sauté » à feu vif et ajouter 4 c. à table d'huile d'olive. Une fois que l'huile est chaude (mais non fumante), ajouter le bœuf en une seule couche et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré (5 min), en remuant de temps en temps.

Ajouter 4 c. à table de beurre et l'oignon haché et remuer 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajouter les carottes en julienne avec tous les assaisonnements (1 c. à table de sel, 1/2 c. à thé de poivre, 1/2 c. à thé de cumin, 1/2 c. à thé de paprika, 1/2 c. à thé de coriandre) et faire sauter 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres en remuant de temps en temps.

Étendre le riz uniformément sur le dessus (ne pas remuer). Poussez les moitiés d'ail coupées à l'envers, à mi-chemin dans le riz. Verser de l'eau chaude directement sur les gousses d'ail pour ne pas déplacer le riz. Utilisez le manche de la cuillère en bois pour percer 5 à 7 trous à travers le riz jusqu'au fond du pot (cela permet de distribuer la saveur).

Couvrir et cuire à haute pression 30 min (j'ai utilisé le réglage "Multigrain"). Laisser la pression descendre naturellement 10 min avant de passer en position de « venting » pour libérer la

vapeur. S'assurer que la vapeur est complètement libérée et que la soupape de pression est abaissée avant d'ouvrir le pot.

Retirer l'ail et réserver. Bien remuer le riz pour bien mélanger les ingrédients. Remettre les gousses d'ail dans l'instant pot.

https://natashaskitchen.com/instant-pot-rice-recipe-beef-plov/?fbclid=IwAR3U1D5F0rC49O6xkNumOy1FqEn5UL7_cspLZCsrHHpkfw2wio1ODg4Sn6Q