



## Bœuf teriyaki

45 ml (3 c. à soupe) de cassonade  
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet  
1 kg (2 lb) de steak de flanc, coupé en lanières d'environ 1/2 cm (1/4 po) dans le sens contraire du grain de la viande, ou des cubes de bœufs à ragoût.  
125 ml (1/2 tasse) de ketchup  
60 ml (1/4 de tasse) de sauce soya  
60 ml (1/4 de tasse) de mirin (je l'ai remplacé par une quantité égale d'eau et de miel)  
2 gousses d'ail, hachées finement (j'ai mis 2 pincées de poudre d'ail)  
10 ml (2 c. à thé) de gingembre frais pelé et haché finement  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de d'huile de sésame grillé  
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sambal oelek  
Graines de sésame grillées  
30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs mélanger a de l'eau.  
Sel et poivre

Mettre le bouillon et la cassonade dans l'instant pot et mélanger, ajouter le bœuf et les autres ingrédients, bien mélanger.

Utiliser la fonction manual/pressure cook high et faire cuire 45 minutes. Faire un NR de 10 minutes à la fin, pour laisser sortir la pression naturellement, suivis d'un QR.

Épaissir le bouillon avec la fécule, saler poivrer au goût.

Adapter de la recette de Ricardo, fait à la mijoteuse.

Photo; Karine Giasson membre Instant Pot quebec