



RAGOUT VIETNAMIEN AU BŒUF « BO KHO »

INGREDIENTS

- 1kg bœuf en cubes (palette dégraissée et coupée en cubes)
- 2 btes de tomates, une avec le jus et une égouttée pour la fin, je mets le jus de la 2e boîte dans l'eau pour couvrir
- 8 anis étoilés
- 4 bâtons de citronnelle écrasés avec un attendrisseur de viande ou autre
- 1 gros oignon haché ou 2 moyens
- 2 – 3 gousses d'ail (garder une pour les tomates égouttées pour la fin)
- 3 c. soupe de nuoc nam
- 4 carottes tranchées épais
- Bouillon de bœuf pour couvrir (ajouté après avoir ajouté l'eau des tomates)
- ½ enveloppe d'épices à ragout (GIA VI NAU BO KHO épice oriental de bœuf sur le sachet)

DIRECTIONS

1. Faire mariner le bœuf avec la sauce nuoc nam, oignons, ail et épices à ragout environ 30 min -1h
2. Régler l'IP à « SAUTÉ HIGH ». Saisir la viande dans l'IP jusqu'à doré
3. Verser une bte de tomates, le jus de la 2e boîte de tomates, la citronnelle, l'anis dans un sac à thé ou coton fromage, oignons, couvrir de bouillon
4. . Appuyer sur « cancel », fermer le couvercle et régler à « PRESSURE COOK » pour 35 min.
- 5.. Lorsque le temps est écoulé, faire un QR. Ajouter les carottes, les tomates et l'ail et régler à « PRESSURE COOK » et cuire 5 min. et refaire un QR.
6. Servir avec jus de citron ou limette dans une assiette avec du sel, pain baguette ou riz !

Voilà, vous vous sentirez au Vietnam !

**TESTÉ ET PARTAGÉ PAR DIANE FAUCHER SUR LE GROUPE
INSTANT POT RECETTES ET TRUCS QUÉBEC**