

Boeuf avec sauce à la bière à l'instant pot

Ingrédients

3 lb. de rôti de boeuf à braiser coupé en cubes de 1 pouce.
1 cuil. à table d'huile végétale
2 tasses d'oignon hachés
1 tasse de bière
½ cuil. à table de vinaigre
2 cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de poivre
1 cuil. à thé de sucre
1 feuille de laurier
½ cuil. à thé de thym

Préparation

Mettre le IP à SAUTÉ, ajouter l'huile, bien rissoler les cubes de boeuf et l'oignon.

Ajouter le reste des ingrédients.

Fermer le couvercle hermétiquement.

Cuire 20 minutes à MANUEL (high pressure)

Laisser baisser la température d'elle-même.

Donne : 6 à 8 portions.