

BOEUF BOURGUIGNON



**1.5 kg de boeuf
bourguignon
3/4 carottes coupées en
rondelles
200 g de lardons fumés
1 oignon émincé
1 petite boîte de
champignons
1 gousse d'ail
1 cube de fond de boeuf
400 ml de vin rouge
thym, laurier, persil, poivre**

PREPARATION

**Appuyer sur SAUTE puis sur + pour mettre
l'appareil en mode MORE
Au signal HOT, faire brunir le beurre et ajouter
les morceaux de boeuf (en deux fois). Réserver.
Faire revenir l'oignon, ajouter les rondelles de
carottes, puis les lardons. Mélanger
Ajouter le vin rouge et le cube de bouillon de
boeuf, bien mélanger.**

Ajouter la viande, appuyer sur CANCEL et fermer le couvercle (soupape position sealing).

Mettre en mode MEAT ou PRESSURE COOK et régler le temps (+) à 40 mn.

Au signal laisser la pression s'échapper naturellement. Quand la valve est tombé ouvrir le couvercle

Si la sauce vous semble trop liquide, appuyer sur SAUTE MODE LESS quelques minutes, elle va diminuer.

Vous pouvez aussi délayer un peu de sauce dans 1 c. à s. de fécule de maïs et rajouter à la préparation pour épaissir.

Recette de Ghislaine Noraz.