

Bœuf campagnard

Portions: 6.

Temps de préparation: 25 minutes.

Cuisson 20 minutes

1 c. à table d'huile

5 lb de steak rond, coupé en cubes

1 tasse de vin rouge sec

1 tasse de bouillon de bœuf

2 carottes, tranchées

1 tasse de champignons, coupées en quartiers



Régalez l'Instant Pot sur SAUTE. Chauffer 1 cuillère à table d'huile. Brunir le boeuf de tous les côtés.

Ajouter les ingrédients restants. Bien gratter pour déglacer.

Sceller le couvercle. Cuire sur STEW pendant 20 minutes. Relâchez la pression lentement. Laisser reposer 5 minutes avant de retirer.

Note de la traductrice : les recettes 5 ingrédients ou moins manquent souvent d'assaisonnement. Ajouter sel et poivre et autre assaisonnement au goût.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot Crock Pot)"