

**Bouilli de Ginette Beauchemin** (inspiré de plusieurs recettes dont celle de ma maman)  
en 2 étapes adaptée pour l'Instant Pot.

1ere partie de la recette

1kg de rôti de palette de bœuf  
3 tasses de bouillon de bœuf réduit en sel  
1 c. thé herbes salées  
1 gros oignon en dés  
2 branches de céleri en dés  
2 pointes d'ail hachées  
½ tasse de vin blanc pour déglacer  
1 c. table de sauce anglaise Worcestershire  
Poivre au goût

2e partie de la recette

1 petit rutabaga en morceaux moyens  
3 pommes de terre en morceaux moyens  
3 carottes coupées en bâtonnets ou en tronçons  
½ chou vert ou de savoie coupé en quartiers  
1 autre c. thé d'herbes salées lors de la cuisson des légumes racines.

Préparation :

1ere partie

Couper le rôti en 4 gros morceaux. (je ne fais revenir la viande)  
À la fonction « Sauté » faire attendrir oignons, céleri et ail.  
Déglacer le fond avec le vin blanc.  
Mettre la viande sur les légumes sautés. (pas besoin de la grille au fond)  
Ajouter le bouillon, la sauce anglaise, les herbes salées et le poivre.  
Cuire à Pressure Cooking 25 minutes + 10 min. NR.  
Enlever la pression complètement.

2e partie

Ouvrir

Ajouter d'abord les légumes racines sur la viande  
Enlever un peu de bouillon si ça monte trop haut quand vous ajoutez les légumes. (note)  
Ajouter l'autre c. à thé d'herbes salées  
Mettre le chou en quartiers sur le dessus tout le tour du chaudron  
Cuire à PC 8 min. + 5 min. NR. (6 min. de cuisson pour des légumes plus croquants)  
Eh Voilà! Un bon bouilli réconfortant!

Note : On peut remplir très haut dans l'appareil avec les légumes mais pas le bouillon car la pression ne montera pas s'il y a trop de bouillon. La moitié c'est convenable.