

Boulettes apéro à la sauce Hoisin

Préparation: 20 min.

Cuisson : 10 min.

Donne: environ 2 douzaines

1 tasse de vin rouge sec ou de bouillon de boeuf
3 c. à soupe sauce hoisin
2 cuillères à soupe sauce soja
1 gros oeuf légèrement battu
4 oignons verts, hachés
1/4 tasse d'oignons finement hachés
1/4 tasse de coriandre fraîche émincée
2 gousses d'ail émincées
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1 lb de boeuf haché
1 lb de porc haché
Graines de sésame

Mettre l'instant pot sur SAUTÉ et y verser le vin, la sauce soja, la sauce hoisin et bien mélanger. amener à ébullition et laisser réduire un peu.

Dans un grand bol, combiner les sept ingrédients suivants. Ajouter le boeuf et le porc; mélanger légèrement mais à fond. Former des boulettes de 1 1/2 po. Mettre dans la cuve avec la sauce et cuire 10 min. à MANUAL/PRESSURE COOK 10 min. Une fois la cuisson terminée, relâchez rapidement la pression.

OPTION DE CONGELATION: Boulettes de viande réfrigérées dans des récipients de congélation. Pour l'utiliser, décongeler partiellement au réfrigérateur pendant la nuit. Faire chauffer au micro-ondes à intensité maximale jusqu'à ce que le tout soit bien chaud, environ 8 minutes, en remuant doucement à mi-cuisson.

Traduit de :Taste of house instant pot cookb