

Bouts de côtes de bœuf au vin rouge braisés à l'autocuiseur

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 25 MIN

PORTION

4



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 4 bouts de côtes de boeuf sur l'os (environ 2 lb)
- 2 c. à s. farine tout usage
- 1 c. à t. sel
- 1 c. à t. poivre
- 2 c. à s. huile végétale
- 4 carottes moyennes, hachées
- 1 gros oignon haché
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 c. à s. pâte de tomate
- 1 boîte tomates en dés
- 1 boîte bouillon de bœuf avec vin rouge Campbell's® 30 % moins de sodium
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail, pelées et écrasées

2 brins de thym et de romarin (chacun) ou 2. c. à thé de thym ou de romarin séché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Préchauffer l'autocuiseur électrique au mode « Sauté ». Dans un bol, mélanger les bouts de côtes avec la farine, le sel et le poivre. Verser l'huile végétale dans l'autocuiseur électrique et faire chauffer. Placer les bouts de côtes dans le fond en une seule couche pour les saisir. Ne pas y toucher pendant environ 8 minutes. Après 8 minutes, tourner la viande et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
 - 2.** Retirer les bouts de côtes de l'autocuiseur électrique et transférer dans une assiette; réduire la chaleur à feu moyen. Jeter toute la graisse au fond de l'autocuiseur électrique, sauf 1 cuillère à soupe (15 mL). Ajouter les carottes, l'oignon, le céleri, l'ail, la pâte de tomate, les tomates en dés et le bouillon, en grattant bien le fond pour décoller les petits morceaux. Déposer les bouts de côtes dans le mélange de bouillon avec les feuilles de laurier, le thym et le romarin.
 - 3.** Fermer hermétiquement l'autocuiseur électrique en s'assurant que le régulateur de pression est à la position « Sealing ». Appuyer sur le mode « Stew » et régler manuellement une durée de cuisson de 45 minutes à pression élevée.
 - 4.** Quand la minuterie sonne, laisser l'autocuiseur électrique en mode « Keep Warm » pendant 15 minutes. Tourner doucement le régulateur de pression à la position « Venting ». Quand toute la vapeur a été relâchée, retirer le couvercle de l'autocuiseur avec précaution.
-

Avez-vous cuisiné cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.