

CARI DE BŒUF AUX LEGUMES RACINES

4 personnes, preparation 20 minutes / cuisson 23 min

INGRÉDIENTS

- 1.3lbs de cube de bœuf (moi j'ai pris chevreuil)
- 1.c the de sel
- Poivre
- 2c. Soupe Huile de pepin de raisin
- 1 oignon couper en cube
- 2 gousse ail emincee
- 2 c. Soupe de pate de cari rouge
- 1c. Soupe de gingembre rape (moi ½ en poudre)
- 1 boîte se lait coco
- 3 tasse de bouillon de bœuf (moi bouillon bœuf epicure)
- 4 tasse minimum de legumes en morceau (carottes, panais, navet)
- 2c. Soupe de Fécule de maïs
- 3c. Soupe d'eau

INSTRUCTIONS

Mettre 1c soupe huile dans votre ip faire revenir les cubes avec le sel et poivre a saute jusqu'a ce que

la viande soit brun chaque cote. (3 minutes)

Mettre de coté la viande

Degliser votre ip avec du vin blanc (moi j'ai jeter le vin qui reste dans le ip) ou 1 tasse de votre bouillons bœuf mais lui ne le jeter pas remettrai le avec le reste du bouillon.

Quand votre ip est degliser et bouillons enlever rajoute ce qui reste de l'huile faire revenir mettre

les oignons a saute jusqu'à ce qu'ils soient cuits environ 2 min.

Une fois les oignons cuits ajouter l'ail , la pate de cari et le gingembre faire revenir 1min environ.

Ajouter le lait de coco et le bouillon remettre le bœuf.

Fermer le couvercle

Mettre la valve fermer

Presser pressure cook (manuel) mettre sur cuisson more avec un temps de 15 min.

Une fois le 15 minutes faite sortir la pression

Ajouter les légumes refermer

Presser sur pressure cook (manuel) , high , 3min.

Une fois fini enlever la pression.

Bonne appétit!

PAR CAROLINE LAUZON

