



Casserole de boeuf haché et riz



- 1 Livre de bœuf haché.
- 1 Oignon haché fin.
- 1 Conserve de tomate en dés de 796 ml.
- 1 conserve de pois tendres de 398 ml.
- 2 Noix de beurre.
- 2 Tasses de riz basmati.
- 3 Tasses de bouillons de poulet.
- 2 Cuillères d'herbes salées.
- 1/3 De tasse de sauce HP.

Préparation pour la viande.

Mettre l'instant Pot en mode **Sauté à More**

Ajouter une noix de beurre.

Ajouter les oignons l'ail et faites revenir légèrement.

Rajouter la viande hachée et la faire brunir.

Rajouter la boîte de tomate, la boîte de pois,

1 cuillère à thé d'herbes salées et la sauce HP.

Mélanger le tout.

Préparation pour le riz.

Dans un contenant avec couvercle utilisable dans

l'Instant Pot verser le bouillon de poulet, la

cuillère d'herbes salées et l'autre noix de beurre.

Mélanger légèrement.

Fermer le couvercle et introduire le contenant

dans l'Instant Pot sur le support

Cuisson

Fermer le couvercle de l'instantPot.

Presser sur **Cancel**

Presser sur **Pressure Cook/Manual.**

Assurez-vous d'être sur More pour la température

Et à **High** pour la pression.

Pour 8 minutes.

Effectuer un **Nr** (Relache naturel de pression) de 10 minutes.

Et voila il ne reste qu'à servir. 30 minutes environ se sont écoulées du début à la fin. Vite économique et délicieux