

# Cubes de boeuf en sauce

## INGRÉDIENTS :

- 1/2 paquet de bacon
- 1 oignons en petits morceaux
- 1paquet de cubes de bœuf
- 1t d'eau avec 1c. à bovril de boeuf
- 1t de vin rouge
- 1/4 c à thé de thym séché
- 1 feuille de laurier
- Poivre
- 1c à table de ketchup
- 2c à table de fécule de maïs avec 2 c à table d'eau bien délayée à la fin



## Étapes:

- 1) Mettre le IP en mode sauté.
- 2) Couper le bacon en petits morceaux et faire revenir dans le IP. Retirer.
- 3) Faire revenir l'oignon émincé dans le gras de bacon puis retirer lorsque tendres.
- 4) Faire revenir le boeuf dans le IP.
- 5) Déglacer avec 1t d'eau pour bien décoller le tout.
- 6) Remettre tous les ingrédients dedans plus les liquides, le ketchup et les épices. Bien mélanger.
- 7) Fermer et mettre la valve en position sealing. En mode meat, cuire 50 minutes. Faire ensuite un QR.
- 8) En mode sauté, mettre la fécule délayée pour épaissir.

**Idée d'accompagnement :** Nous on a mangé sur du riz basmati qu'il me restait

**Recette de :** [Natasha Robin](#) de [Instant Pot Recettes et Trucs Québec](#)

**Source :** <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10155524225109296&set=gm.851941755014528&type=3&theater>