



Hachi de boeuf

- 1 lb boeuf haché
 - 1 céleri en dés
 - ½ oignon haché
 - 2 carottes en demi-rondelles
 - 6 pommes de terres en cubes moyen
 - haricots au goût
 - 2 tasses de bouillon boeuf
- Sel poivre

Cuire le boeuf haché , salé poivré , en mode « Sauté », dégraisser. Remettre le boeuf et ajouter les légumes et le bouillon. Mettre à manual/pressure cook pendant 10 minutes. Faire un QR à la fin. Épaissir le bouillon avec 2 cuillères à soupe de fécule diluée dans 2 cuillères à soupe d'eau froide et remettre à « Sauté » le temps d'épaissir le bouillon.

Karine Hamel