

## **Pâté de chalet à l'instant pot**

**Un pâté de chalet prend 1 h. 30 à cuire au four. J'ai fait une version ip qui m'a pris environ 40 m. si on inclus le temps de montée de la pression, la cuisson et la descente de pression. Si vous aimez vos légumes plus fermes enlever quelques minutes à la descente de pression.**

**Préparation 20 minutes**

**Cuisson 20 m. à MANUEL, descendre la pression naturellement 10 m et faire QR.**

**Portions 6**

**2 c. à table d'huile**

**1 livre de viande hachée au choix**

**1 oignon tranché**

**4 patates tranchées**

**3 carottes tranchées**

**2 branches de céleri tranchées**



**1 tranche de navet en cubes  
2 cans de soupes aux tomates  
1 tasse de bouillon de poulet ou boeuf selon la viande utilisée.**

**Un jet de sauce Worcestershire**

**Parfois j'ajoute des fèves vertes s'il m'en reste à passer.**



**Mettre le ip sur Sauté et faire revenir la viande. Quand elle est cuite la retirer du ip et bien gratter le fond.**

**Mettre la sauce Worcester avec la soupe.**

**Mettre un peu de soupe dans le fond.**

**Ajouter une rangée de viande puis ajouter une rangée de chacun des légumes. Verser le**

**reste de la can sur le dessus et recommencer en versant la dernière can de soupe aux tomates et le bouillon de boeuf ou poulet. Fermer le couvercle et cuire 20 m. à MANUAL. Laisser descendre la pression 10 m. naturellement et faire QR.**