

Rôti de boeuf à la crème de champignons et à l'oignon

Ingrédients

1 rôti de palette de boeuf désossé
1 can de crème de champignons
3/4 de tasse d'eau
1 sachet de soupe à l'oignon
2 c. à soupe d'huile

Préparation

Mettre le ip à SAUTÉ
Faire brunir le rôti et faire cuire sur MANUAL 35 min. Laisser la pression descendre naturellement.
Épaissir la sauce si désiré